

**LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA
JALAN L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA**

Disusun Guna Memenuhi Tugas Mata Kuliah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)



**Disusun Oleh :
ISMI NASYA
NIM. 13511241040**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta :

Nama : Ismi Nasya

NIM : 13511241040

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta mulai 18 Juli 2016 sampai 26 September 2016. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui dan Menyetujui,

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Dra. Kurniasih
NIP. 19680416 200501 2 010

Ismi Nasya
NIM. 13511241040

Koordinator PPL Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Heri Susanto, S.Kom, M.Pd
NIP. 19790323 200501 1 005

Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Kepala Sekolah
SMK Negeri4 Surakarta

Drs. Suyono, M.Si
NIP. 19630329 199512 1 003

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cintakasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL yang dimulai dari tanggal 17 Juli 2016 sampai dengan 26 September 2016 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2016 di SMK Negeri 3 Klaten kurang lebih dua setengah bulan, pada tanggal 17 Juli 2016 sampai dengan 26 September 2016. Diharapkan tulisan pada laporan ini dapat memperkaya wawasan pembaca.

Dalam kegiatan PPL ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya makalah ini. Perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Drs. Suyono,M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
2. Wika Rinawati,M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Heri Susanto, S.Kom, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 4 Surakarta.
4. Dra. Kurniasih selaku guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
5. Bapak dan Ibu Guru beserta karyawan di SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan dukungan serta bimbingannya
6. Rekan-rekan PPL UNY 2016 di SMK Negeri 3 Klaten yang telah bersama-sama berjuang, saling memberi semangat dan dukungan, terimakasih atas kebersamaannya dalam setiap kegiatan.
7. Rekan-rekan PPL yang telah bersama-sama berjuang, saling memberi semangat dan dukungan, terimakasih atas kebersamaannya dalam setiap kegiatan.
8. Siswa-siswi SMK Negeri 4 Surakarta yang telah turut serta membantu terlaksananya PPL.
9. Kedua orang tua yang selalu memberikan do'a, semangat serta dukungan

10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan demi kelancaran kegiatan PPL UNY 2016 di SMK Negeri 4 Surakarta.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Surakarta, 26 September 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	1
B. Rumusan Program Kegiatan PPL	9
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Persiapan PPL	10
B. Pelaksanaan PPL	13
C. Analisis Hasil	17
D. Refleksi	18
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	19
B. Saran.....	20
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	

**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

ABSTRAK

**Oleh :
Ismi Nasya
13511241040**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh mahasiswa program S1 kependidikan. Program PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan; member kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah yang terkait dengan proses pembelajaran; dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner kedalam pembelajaran di sekolah.

Kegiatan PPL dilaksanakan pada tanggal 18 Juli – 26 September 2016 di SMK Negeri 4 Surakarta. Mata Pelajaran yang diampu adalah Pengolahan Pastry & Bakery (P&B) dan Pengolahan Usaha Patiseri (PUPS) kelas XI BO 4. Praktik mengajar dilakukan sebanyak lima kali pertemuan untuk mata pelajaran Pengolahan Pastry & Bakery (P&B) yang terdiri dari tiga kali mengajar teori, satu kali mengajar praktik dan satu kali ulangan. Untuk mata pelajaran Pengolahan Usaha Patiseri (PUPS) dilakukan sebanyak 6 kali pertemuan yang terdiri satu kali mengajar teori dan lima kali mengajar praktik. Mahasiswa mengampu satu kelas yaitu XI Boga 4 dengan jumlah jam mengajar 5 jam pelajaran setiap pertemuan. Total keseluruhan mengajar dalam 2 bulan yakni 55 jam. Sebelum mengajar ada kegiatan yang harus dilakukan selama PPL antara lain meliputi penyusunan RPP, penyusunan materi ajar, penyusunan dan pengembangan media pembelajaran, dan pembuatan soal evaluasi.

Secara keseluruhan kegiatan PPL terlaksana dengan baik meskipun terdapat hambatan-hambatan selama pelaksanaan kegiatan. Hambatan – hambatan selama pelaksanaan diharapkan dapat menambah pengalaman mahasiswa sehingga mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi diri di bidang pendidikan. Selain itu kerjasama yang telah terjalin dengan baik antara pihak sekolah dan pihak universitas diharapkan dapat terjalin lebih erat dan dapat ditingkatkan lagi agar memperlancar kegiatan PPL.

Kata Kunci: PPL, SMK Negeri 4 Surakarta.

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa program S1 Kependidikan. Mata kuliah PPL mempunyai kegiatan yang terkait dengan proses pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. PPL diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, latihan, dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah. Program PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait dengan proses pembelajaran dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam pembelajaran di sekolah, club, atau lembaga pendidikan.

PPL dilaksanakan dengan sistem blok waktu selama dua bulan, dengan waktu efektif dalam satu minggu adalah lima hari kerja dan dalam satu hari kerja memanfaatkan waktu 5 – 7 jam sehingga jumlah kerja minimal untuk pelaksanaan PPL adalah 128 jam. Lokasi PPL adalah sekolah yang ada di wilayah propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dan Jawa Tengah. Sekolah yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih dengan mempertimbangkan kesesuaian antara mata pelajaran di sekolah dengan program studi mahasiswa.

A. Analisis Situasi

Analisis situasi bertujuan untuk mendapatkan informasi mengenai sekolah yang digunakan sebagai lokasi PPL meliputi kondisi fisik dan non fisik. Analisis situasi dapat dilakukan setelah melakukan observasi, sebelum dilakukannya kegiatan PPL. Observasi dilaksanakan pada tanggal 25 Februari 2015, 18 Maret 2015, 28 April 2015 dan 6 Agustus 2015 bertempat di SMK Negeri 4 Surakarta. Kegiatan observasi meliputi observasi kondisi sekolah dan kondisi peserta didik selama proses belajar mengajar. Dari hasil observasi dapat diperoleh informasi sebagai berikut :

1. Kondisi Fisik Sekolah
 - a. Sejarah SMK N 4 Surakarta

Pada awal pendiriannya, nama resmi yang dipakai sekolah ini adalah SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas) Negeri Surakarta. Di tahun pertama berdiri, jurusan yang dibuka hanyalah jurusan Kerajinan Batik. Fasilitas yang tersedia pada waktu itu belum selengkap seperti sekarang ini.

Peralatan mengajar didapat dari hasil pinjaman dari departemen. Gedung yang digunakan pun meminjam gedung milik PNP Gula (semula digunakan SKKP Negeri Surakarta) di Jl. Lombok 5 Banjarsari Surakarta. Pada tahun 1967 dibawah kepemimpinan Bapak Soekanto S, BA dengan didukung personalia yang ada, SKKA berangsur-angsur membenahi diri menjadi lebih maju dari sebelumnya. Ditahun ini dibuka 3 jurusan baru yaitu Tatalaksana makanan dan Rumah Tangga, Tatalaksana Pakaian dan membimbing dan Merawat Anak.

Pada tahun 1971, SKKA memindahkan tempat kegiatan belajar mengajar ke gedung baru di Manahan Jl. Laks. Adisucipto No. 40 Surakarta. Gedung inilah yang sampai saat ini digunakan sebagai tempat penyelenggaraan proses belajar mengajar.

Dari tahun 1972 – 1976 proses pemekaran SKKA relative masih nampak kemajuannya. Empat jurusan yang ditawarkan semakin meningkat, baik kuantitas maupun kualitasnya. Satu hal yang perlu diketahui, bahwa berdasarkan surat Mendikbud RI No 0290/0/76 tanggal 9 Desember 1976 penggantian nama SKKA menjadi SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga). Dengan penggantian nama ini, sekaligus ada perubahan nama jurusan, yaitu :

- 1) Yang semula Jurusan Tatalaksana Makanan menjadi Tatalaksana Boga.
- 2) Yang semula Jurusan Tatalaksana Pakaian menjadi Tatalaksana Busana.
- 3) Yang semula Jurusan Membimbing dan Merawat Anak menjadi Tatalaksana Rumah Tangga.

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersama dengan turunnya keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tertanggal 22 Oktober 1983 Nomor 0461/U/1983 tentang perbaikan kurikulum Pendidikan Dasar dan Menengah di lingkungan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Dengan turunnya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah Menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula. Akhirnya lahirlah

kurikulum 1984, yang didalamnya antara lain terkandung mengenai sistem kredit. Dalam proses itu situasi dan kondisi di SMKK pun mengalami perubahan pula, antara lain sebagai berikut : semua jurusan : Tatalaksana Boga, Tatalaksana Busana dan tatalaksana Rumah Tangga menjadi Rumpun Boga dan Rumpun Busana. Dari rumpun Boga SMKK Negeri Surakarta baru memiliki program studi Busana Batik, dan mulai tahun ajaran 1992/1993 dibuka rumpun Kecantikan Program Studi Tata Kecantikan. Perkembangan berikutnya pada tahun 1998/1999 dibuka program keahlian Akomodasi Perhotelan. Pada masa itu berkat kerjasama antara BKK dan PJTKI banyak disalurkan lulusan SMK Negeri 4 Surakarta ke berbagai dunia usaha dan industry baik di dalam maupun diluar negeri.

Adapun kepala sekolah yang pernah memimpin sampai saat ini adalah:

1. Soenarjo 1964 – 1965
 2. Soekanto 1965 – 1987
 3. Moehartati Moelyadi 1987 – 1993
 4. Siti Koemaryatoen, S.BA 1993 – 1998
 5. Moechtingudin, BSc 1998 – 2001
 6. Drs. Rakhmat Sutomo Mei - Juli 2002
 7. Dra. Agnes Sri Soerasmini 2002 – 2006
 8. Drs. Sugiyarto, M.Pd 2006 – 2012
 9. Suratno, S.Pd., M.Pd 2012 – 2015
 10. Drs. Suyono, M.Si 2015 - sekarang
- b. Visi, Misi dan Tujuan SMK Negeri 4 Surakarta
- 1) Visi Sekolah
Mewujudkan SMK yang berkualitas, bernuansa industri dan berbudaya lingkungan.
 - 2) Misi Sekolah
 - a) Menyiapkan lulusan yang siap kerja, cerdas, kompetitif dan berkepribadian luhur.
 - b) Mengembangkan potensi sekolah yang berwawasan lingkungan dan bernuansa industri.
 - c) Menyiapkan wirausahawan yang handal.
 - d) Mengembangkan semangat keunggulan dan kompetisi yang positif.
 - e) Meningkatkan pengalaman ajaran agama yang dianut dan budaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak.

- f) Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerjasama.

4) Tujuan Sekolah

- a) Menghasilkan tamatan yang cerdas, terampil, dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta berakhlak mulia.
- b) Membekali peserta didik untuk mengembangkan kepribadian akademik dan dasar-dasar keahlian yang kuat dan benar, melalui pembelajaran Normatif, Adaptif dan Produktif
- c) Menyiapkan peserta didik untuk memasuki dunia kerja yang professional dan berwawasan wirausaha untuk memasuki dunia kerja.
- d) Memberi pengalaman yang sesungguhnya agar peserta didik menguasai keahlian produktif berstandar budaya industri yang berorientasi kepada standar mutu, nilai-nilai ekonomi serta membentuk etos kerja yang tinggi, produktif dan kompetitif.
- e) Mewujudkan sekolah menjadi SMK berwawasan lingkungan dan berstandar Internasional.

c. Sarana dan Prasarana Sekolah

1) Gedung

Ada 4 bidang keahlian yang ada di SMK Negeri 4 Surakarta, yaitu Jurusan Akomodasi Perhotelan, Jurusan Tata Boga, Jurusan Tata Busana dan Jurusan Tata Kecantikan. Untuk mendukung kegiatan pembelajaran maka membutuhkan sarana gedung sekolah yang memadai. Di SMK Negeri 4 Surakarta terdapat fasilitas gedung yang sudah baik dan cukup memadai untuk melaksanakan program pembelajaran. Sekolah memiliki fasilitas gedung sebagai berikut :

- a) Ruang Kepala Sekolah
- b) Ruang Tata Usaha
- c) Lobby
- d) Ruang Guru Adaptif dan Guru Normatif
- e) Ruang Guru produktif yang terdapat di setiap jurusan
- f) Ruang Teori
- g) Laboratorium IPA
- h) Laboratorium Bahasa Inggris
- i) Laboratorium Komputer
- j) Ruang Praktik Perhotelan
- k) Dapur Praktik Boga dan Patiseri

- l) Ruang Praktik Busana
- m) Ruang Praktik Kecantikan Kulit dan Kecantikan Rambut
- n) *Business Centre* (Hotel Sparta, Unit Produksi Boga, Sanggar Busana, Salon Sparta)

2) Fasilitas KBM

Untuk menunjang kegiatan belajar mengajar, disediakan ruang teori berjumlah 20 ruang dan 12 ruang praktik. Saat ini pihak sekolah juga masih menambah jumlah ruang teori juga ruang praktik karena jumlahnya masih belum memadai. Pada beberapa ruang kelas telah dilengkapi dengan LCD Proyektor, selain *whiteboard* dan *blackboard*.

Fasilitas wifi juga telah tersedia, hanya cakupannya terbatas disekitar ruang guru, kantin, dan perpustakaan serta daerah *lobby*. Penyebaran koneksi internet juga masih belum merata, sehingga banyak ruang dan tempat di sekolah yang tidak terkoneksi dengan internet. Fasilitas dan media pembelajaran disetiap jurusan keadaannya sangat bervariasi. Ada beberapa jurusan yang masih sudah lengkap media pembelajarannya dan sebagian ada yang belum lengkap.

3) Perpustakaan

Kondisi perpustakaan sudah relatif baik dan tertata rapi. Buku sudah komplit untuk semua jurusan, ditambah lagi buku-buku paket Kurikulum 2013 yang baru datang belum diberi label dan juga belum diberi sampul. Selain itu, keterbatasan SDM pengelola perpustakaan juga berdampak pada pelayanan kepada siswa yang masih kurang. Fasilitas yang terdapat Ruang Perpustakaan sekolah antara lain meja baca, komputer, tempat tas, almari katalog, meja tamu, kipas angin, dan *sound system*.

4) Laboratorium

Pada ruang laboratorium terdapat papan tulis, meja dan kursi lengkap dengan stop kontak di setiap meja. Ada rak tempat alat-alat praktik, rak tempat tas dan sepatu. Setiap laboratorium praktik memiliki gudang untuk menyimpan alat maupun bahan praktik. Yang bertanggungjawab atas penggunaan laboratorium adalah teknisi di setiap jurusan. Pada lab Bahasa sudah memiliki fasilitas lengkap meliputi audio-video, AC, LCD, bangku berskat kaca, dan papan tulis. Sedangkan di lab Komputer juga sudah memiliki fasilitas lengkap,

setiap siswa mendapat 1 komputer, AC, LCD, Papan tulis, pencahayaan yang baik.

5) UKS

Kondisi ruang UKS yang terdapat di sekolah sudah cukup baik, akan tetapi kurang memadai bagi seluruh siswa. Karena ruangnya masih kecil dan obat-obatan yang tersedia juga masih sedikit serta terdapat dua tempat tidur. Setiap seminggu sekali ada dokter yang berjaga di UKS SMK N 4 Surakarta. Administrasi UKS juga sudah cukup baik karena memiliki buku riwayat pasien, daftar hadir pasien setiap hari, lemari obat, dan timbangan.

6) Koperasi Sekolah

Koperasi yang ada di sekolah ini dikelola oleh karyawan. Koperasi menyediakan makanan ringan, alat tulis, sembako dan menyediakan keperluan praktik siswa-siswi SMK Negeri 4 Surakarta. Koperasi sekolah juga melayani koperasi simpan pinjam untuk guru dan karyawan. Kondisi ruangan koperasi sudah tertata dengan rapi dan cukup baik. Setiap hari ada perwakilan kelas yang bertugas berjaga di koperasi sekolah.

7) Mushola

Satu-satunya tempat ibadah yang ada di sekolah yaitu mushola. Kondisi Mushola masih dalam keadaan baik, mukena dan fasilitas lain sudah disediakan dengan baik. Setiap hari ada petugas yang membersihkan mushola mulai dari membersihkan area tempat wudhu sampai bagian dalam dan serambi mushola.

8) Kantin

Kantin sekolah terdapat di sebelah selatan mushola. Kantin dikelola oleh petugas dan setiap hari menyediakan snack, makanan berat, mie, jus dan aneka minuman.

9) Fasilitas Olahraga

Sekolah sudah memiliki fasilitas olahraga yang cukup baik. Mulai dari lapangan basket yang sekaligus setiap hari senin menjadi lapangan upacara. Selain itu memiliki gudang alat olah raga lengkap mulai dari matras, berbagai macam net, bola, dan beberapa alat olahraga pendukung lainnya.

2. Kondisi Non Fisik Sekolah

a. Bidang Kurikulum

Bidang kurikulum merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir semua hal yang berhubungan dengan kurikulum dan proses pembelajaran di sekolah. Bidang Kurikulum dikepalai oleh Wakil Kepala Sekolah (WKS 1) dan memiliki beberapa staff guru. Bidang kurikulum bertugas membagi jam mengajar guru, membagi jadwal pelajaran, membuat kalender akademik dan juga menyusun program pembelajaran yang digunakan sekolah.

b. Bidang Kesiswaan

Bidang kesiswaan merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir serta bertanggungjawab atas segala hal yang berhubungan dengan siswa dan segala bentuk kegiatan siswa di sekolah. Bidang kesiswaan dikepalai oleh WKS 2 dan memiliki beberapa staff guru yang membantu kerja WKS 2. Bidang kesiswaan meliputi Organisasi Sekolah (OSIS), Ekstrakurikuler, dan kedisiplinan.

1. OSIS

OSIS merupakan satu-satunya organisasi siswa yang diperbolehkan di sekolah. OSIS merupakan wadah untuk menyalurkan aspirasi siswa kepada sekolah melalui perwakilan-perwakilan siswa yang menjadi pengurus OSIS. Anggota OSIS dipilih tiap satu tahun sekali dan anggotanya hanya berasal dari kelas X dan XI. Pemilihan anggota OSIS dilakukan secara tertutup dengan mekanisme mengajukan calon anggota dari tiap kelas untuk diikutsertakan dalam pemilihan anggota OSIS tersebut. OSIS selalu mengadakan acara atau kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan siswa, diantaranya mengadakan MOPDB (Masa Orientasi Peserta Disik Baru), Pentas Seni, Penerimaan Anggota Baru, dll.

2. Ekstrakurikuler

Kegiatan ekstrakurikuler yang ada di SMK Negeri 4 Surakarta yaitu Pramuka, PMR, Pasukan Inti, Basket. Pramuka merupakan kegiatan wajib yang harus diikuti siswa kelas X, sedangkan untuk kegiatan lain bersifat sukarela. Tingkat partisipasi siswa masih rendah untuk mengikuti kegiatan ekstrakurikuler selain kegiatan pramuka. Tiap kegiatan ekstrakurikuler dibimbing oleh satu guru yang ditunjuk/ diberi tugas sebagai pembimbing kegiatan tersebut, hingga saat ini seluruh kegiatan ekstrakurikuler sudah terjadwal dengan baik 1 minggu sekali dan peralatan yang tersediapun sudah cukup lengkap.

3. Kedisiplinan

Selain OSIS dan ekstrakurikuler, bidang kesiswaan juga mengurus terkait kedisiplinan siswa. Bagi siswa yang tidak disiplin yaitu melanggar peraturan sekolah maka akan dikenai sanksi sesuai dengan pelanggaran yang dilakukan.

c. Bidang Sarana, Prasarana dan Ketenagakerjaan

Bidang sarana, prasarana dan ketenagakerjaan merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir semua hal yang berhubungan dengan sarana, prasarana dan ketenagakerjaan di sekolah. Bidang sarana, prasarana dan ketenagakerjaan dikepalai oleh Wakil Kepala Sekolah (WKS 3) dan memiliki beberapa staff guru.

d. Bidang Humas

Bidang humas merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir semua hal yang terkait dengan hubungan masyarakat baik di dalam maupun di luar sekolah. Bidang humas dikepalai oleh Wakil Kepala Sekolah (WKS 4) dan memiliki beberapa staff guru yang membantu kerja WKS 4. Salah satu tugas dari bidang humas ini adalah sebagai jembatan antara sekolah dengan pihak dunia industri dalam pelaksanaan *on the job training* (OJT) siswa.

3. Potensi dan Permasalahan Pembelajaran

Potensi yang dimiliki SMK Negeri 4 Surakarta yaitu sekolah ini merupakan satu-satunya sekolah SMK yang memiliki pelajaran *entrepreneur*. Hal tersebut didukung oleh faktor dari dalam sekolah sendiri meliputi potensi guru, karyawan dan potensi siswa.

a. Potensi Guru

Guru di setiap jurusan telah memenuhi jumlah yang diharapkan dan 99% guru mengajar sesuai dengan bidang kompetensinya. Keseluruhan guru terbagi dalam lima bagian, yakni guru normatif, adaptif, produktif, BK, serta tenaga pengajar.

b. Potensi Karyawan

SMK Negeri 4 Surakarta memiliki karyawan yang terdiri dari karyawan tetap belum PNS dan karyawan PNS yang memiliki keahlian di bidangnya masing-masing.

c. Potensi Siswa

SMK Negeri 4 Surakarta memiliki siswa yang mayoritas adalah perempuan. Meskipun begitu siswa laki-laki juga ada pada program keahlian Akomodasi Perhotelan, Tata Boga dan beberapa orang di

Busana. Dilihat dari bidang prestasi, SMK Negeri 4 Surakarta cukup memiliki banyak prestasi. Sebagian besar prestasi diraih dalam kegiatan Lomba Kompetensi Siswa tingkat daerah maupun tingkat nasional.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Persiapan Mengajar

- b. Persiapan Mengajar
- c. Pengajaran Mikro
- d. Pembekalan PPL
- e. Observasi Sekolah
- f. Persiapan Sebelum Mengajar
- g. Konsultasi dan Bimbingan

2. Praktik Mengajar

- a. Praktik Mengajar Terbimbing
- b. Praktik Mengajar Mandiri

3. Pengembangan Materi Ajar

Memberi pengembangan terhadap materi ajar yang disampaikan kepada siswa untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)

4. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan Laporan PPL dilakukan sebagai pertanggungjawaban mahasiswa terhadap kegiatan praktik mengajar yang dilaksanakan di SMK Negeri 4 Surakarta selama periode 17 Juli 2016 sampai dengan 26 September 2016.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan PPL

Demi kelancaran dan keberhasilan kegiatan PPL, diperlukan suatu persiapan sebelum kegiatan PPL dilaksanakan. Adapun persiapan yang dilakukan mahasiswa sebelum melaksanakan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

1. Pengajaran Mikro (*Micro Teaching*)

Pengajaran mikro merupakan mata kuliah yang wajib ditempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL pada semester berikutnya. Dalam melaksanakan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik serta dengan disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang akan diajar adalah teman sekelompok atau *peer teaching*. Keterampilan yang dituntut dalam pelaksanaan mata kuliah ini adalah berupa ketrampilan-ketrampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik seperti pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), *Hand out*, *Job sheet*, dan media mengajar.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL merupakan salah satu persiapan PPL yang bertujuan agar mahasiswa memiliki pengetahuan yang cukup mengenai kegiatan PPL yang akan dilaksanakan. Pada pembekalan PPL, mahasiswa diberi informasi yang berkaitan dengan kegiatan PPL, seperti mekanisme pelaksanaan PPL di sekolah, teknik pelaksanaan PPL dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin terjadi selama pelaksanaan PPL.

3. Observasi Sekolah

Observasi lingkungan sekolah pertama dilaksanakan pada tanggal 1 Maret 2016, 5 Maret 2016 dan 4 Juni 2016. Kegiatan observasi lingkungan bertujuan untuk mengetahui keadaan sarana prasarana sekolah maupun hubungan antar komponen sekolah yang terdapat didalamnya. Selain itu observasi juga bertujuan mengetahui berbagai macam kegiatan kesiswaan yang ada. Dari observasi ini dapat diperoleh data potensi fisik maupun potensi non-fisik sekolah yang digunakan sebagai acuan dalam penyusunan program kegiatan PPL. Hasil observasi sekolah terlampir pada Form Observasi Kondisi Sekolah.

Pada observasi pertama sekaligus dilakukan penyerahan kelompok PPL kepada pihak sekolah. Setelah penyerahan dilakukan, maka mahasiswa melakukan observasi langsung kelingkungan sekolah termasuk didalamnya

adalah pihak jurusan. Untuk mengarahkan kegiatan PPL mahasiswa mendapat masing-masing seorang guru pembimbing sesuai jurusan masing-masing yang akan mendampingi mahasiswa selama PPL berlangsung. Dengan adanya guru pembimbing ini diharapkan mahasiswa lebih terarah dan lebih terkontrol dalam melakukan kegiatan PPL.

Selain melakukan observasi sekolah dilakukan pula observasi kelas. Observasi kelas dilakukan bertujuan untuk memberikan gambaran nyata tentang proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Dari observasi ini diharapkan mahasiswa bisa memperoleh suatu metode pembelajaran tepat yang akan digunakan dalam proses pembelajaran selama kegiatan PPL berlangsung. Aspek-aspek yang diamati dalam proses pembelajaran dikelas antara lain membuka pelajaran, menarik perhatian peserta didik, menguasai materi, metode mengaktifkan siswa, metode memotivasi siswa, metode pembelajaran, teknik bertanya, cara menanggapi peserta didik, cara untuk memberikan penghargaan kepada siswa yang berprestasi, penggunaan media, sistematika penyampaian materi, bahasa dan suara, penampilan, penggunaan waktu dan menutup pelajaran. Hasil observasi kelas terlampir pada Form Observasi Pembelajaran di Kelas dan Observasi Peserta Didik.

Dari observasi yang dilakukan ini mahasiswa mendapatkan gambaran utuh tentang pelaksanaan proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Data-data tersebut antara lain :

a. Proses Pembelajaran

1) Membuka pelajaran

Pelajaran dibuka dengan salam, doa dilanjutkan dengan presensi kemudian menyampaikan tujuan pembelajaran dan apersepsi.

2) Metode pembelajaran

Metode yang digunakan dalam proses pembelajaran yang berlangsung adalah ceramah, diskusi, simulasi dan tanya jawab.

3) Bahan ajar

Bahan ajar yang digunakan guru berupa buku, modul belajar, serta jobsheet untuk mata diklat produktif.

4) Penggunaan bahasa

Bahasa yang digunakan dalam proses belajar yang berlangsung adalah bahasa Indonesia namun terkadang menggunakan bahasa jawa.

5) Penggunaan waktu

Secara keseluruhan penggunaan waktu belajar mengajar sudah efektif.

6) Gerak

Gerak guru kedalam kelas adalah aktif dan mendekati siswa yang melakukan praktik.

7) Cara memotivasi siswa

Guru memberikan motivasi siswa menjadi lebih giat lagi dalam belajar dan memahami pelajaran yang diajarkan.

8) Teknik bertanya

Teknik bertanya yang digunakan guru kepada siswa yaitu setelah selesai diberi penjelasan, guru menanyakan kejelasan siswa secara langsung. Disamping itu juga diberikan soal-soal untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa tentang materi yang disampaikan.

9) Teknik penguasaan kelas

Penguasaan kelas cukup bagus, guru dapat mengendalikan seluruh siswa sehingga perilaku siswa didalam kelas dapat terkontrol dengan baik, meskipun beberapa waktu siswa membuat kegiatan sendiri dikarenakan bosan. Guru perlu menerapkan ketegasan disertai humoris dalam penjelasan dan pengelolaan kelas.

10) Penggunaan media

Media yang digunakan dalam proses belajar mengajar ini adalah spidol, *white board*, *videodan power point*.

11) Bentuk dan cara evaluasi

Untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa, evaluasi yang dilakukan berupa tugas dan uji kompetensi.

12) Menutup pelajaran

Pelajaran ditutup dengan review materi yang telah disampaikan dan evaluasi. Diakhiri berdoa dan menyanyikan lagu daerah secara bersama-sama.

b. Perilaku siswa

1) Perilaku siswa didalam kelas

Kadang ramai, tetapi guru dapat mengontrol siswanya.

2) Perilaku siswa diluar kelas

Perilaku siswa diluar kelas dapat dikatakan baik dan tidak menunjukkan gejala kenakalan yang berarti.

4. Persiapan Sebelum Mengajar

Persiapan sebelum mengajar meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi ajar, media pembelajaran, serta soal evaluasi. Semua persiapan didasarkan pada mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing. Dalam hal ini mata pelajaran tersebut adalah Pengolahan

Pastry & Bakery dan Pengelolaan Usaha Patiseri yang ditempuh oleh siswa kelas XI Boga 4. Segala sesuatu yang terkait dengan materi dan persiapan yang akan disampaikan pada kegiatan belajar mengajarkan dikonsultasikan terlebih dahulu ke guru pengampu kompetensi yang bersangkutan.

5. Konsultasi dan Bimbingan

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi ajar, media pembelajaran, dan soal evaluasi yang telah dibuat selanjutnya dikonsultasikan ke guru pembimbing. Hal ini dilakukan agar perangkat pembelajaran tersebut dikoreksi dan mendapat saran apabila ada perbaikan.

B. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

1. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 18 Juli sampai 26 September 2016. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas XI Boga 4 dengan alokasi waktu sebanyak 55 jam dengan 11 kali pertemuan.

Pelaksanaan PPL yang dilakukan adalah Praktik Mengajar Terbimbing dan Praktik Mengajar Mandiri. Praktik Mengajar Terbimbing artinya mahasiswa dalam pelaksanaan pembelajaran didampingi dan dibimbing untuk memberikan materi dan pengelolaan kelas. Sedangkan Praktik Mengajar Mandiri artinya mahasiswa mulai praktik secara mandiri dimana guru tidak sepenuhnya membimbing seperti dalam Praktik Mengajar Terbimbing.

a) Praktik Mengajar Terbimbing

Guru Pembimbing

1. Memantau proses kegiatan belajar mengajar yang berlangsung pada saat mahasiswa praktik mengajar terbimbing.
2. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa, memberikan tips dan trik bagaimana menguasai kelas. Dilakukan setelah selesai kegiatan belajar mengajar.
3. Membantu menjelaskan materi saat proses pembelajaran jika diperlukan.

Mahasiswa

1. Mempersiapkan RPP, materi yang akan diajarkan, dan media pembelajaran serta soal evaluasi.

2. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses kegiatan belajar mengajar.
3. Melaporkan hasil kegiatan belajar mengajar kepada guru pembimbing.
4. Melakukan evaluasi pembelajaran

b) Praktik Mengajar Mandiri

Guru Pembimbing :

1. Memantau proses kegiatan belajar mengajar yang berlangsung (memastikan proses kegiatan belajar mengajar berjalan sesuai dengan RPP).
2. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa mengenai metode pembelajaran dan teknik penguasaan kelas.

Mahasiswa :

1. Menyiapkan RPP dan bahan ajar sesuai dengan materi yang diampu, media pembelajaran, dan soal evaluasi.
2. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses kegiatan belajar mengajar.
3. Melaporkan hasil kegiatan belajar mengajar kepada guru pembimbing.
4. Melakukan evaluasi pembelajaran.

Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Mata Pelajaran	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	19 Juli 2016	Pengolahan Pastry & Bakery	XI BO 4	1-5	- Perkenalan - Penjelasan Silabus - Pengantar Pengolahan Pastry & Bakery - Memberi tugas kelompok
2.	2 Agustus 2016	Pengolahan Pastry & Bakery	XI BO 4	1-5	- Presentasi tugas kelompok - Pembahasan Materi
3.	2 Agustus 2016	Pengelolaan Usaha Patiseri	XI BO 4	6-10	- Membuat Busines Plan - Menentukan produk yang akan

					di buat
4.	9 Agustus 2016	Pengolahan Pastry & Bakery	XI BO 4	1-5	- Mempelajari materi produk pastry & bakery
5.	9 Agustus 2016	Pengelolaan Usaha Patiseri	XI BO 4	6-10	- Praktik 1 - Praktik sesuai business plan yang telah di buat. (Praktik 1)
6.	16 Agustus 2016	Pengelolaan Usaha Patiseri	XI BO 4	1-5	- Praktik 2 - Praktik sesuai business plan yang telah di buat dengan memperbaiki produk sesuai evaluasi pada praktik sebelumnya.
7.	18 Agustus 2016	Pengelolaan Usaha Patiseri	XI BO 4	1-5	- Praktik 3 - Praktik memperbaiki produk sesuai evaluasi pada praktik sebelumnya.
8.	23 Agustus 2016	Pengelolaan Usaha Patiseri	XI BO 4	1-5	- Praktik 4 - Praktik memperbaiki produk sesuai evaluasi pada praktik sebelumnya.
9.	25 Agustus 2016	Pengelolaan Usaha Patiseri	XI BO 4	1-5	- Praktik 5 - Praktik memperbaiki produk sesuai evaluasi pada praktik sebelumnya.
10.	1 September 2016	Pengolahan Pastry & Bakery	XI BO 4	1-5	- Praktik 1 - Praktik membuat <i>choux paste</i> gulung dan <i>choux paste</i> goreng.
11.	8 September	Pengolahan Pastry &	XI BO 4	1-5	- Ulangan Harian Materi Pengolahan

	2016	Bakery			Pastry & Bakery.
--	------	--------	--	--	------------------

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, *Project Based Learning*, tanya jawab dan demo. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- a. Membuka Pelajaran:
 - 1) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
 - 2) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- b. Kegiatan Inti:
 - 1) Menyampaikan materi pembelajaran
 - 2) Tanya jawab
 - 3) Evaluasi
- c. Penutup
 - 1) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
 - 2) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
 - 3) Salam

2. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Scientific Learning*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk menggali pengetahuan siswa pada kehidupan sehari-hari yang sering ditemui oleh siswa, sehingga akan memberikan kompetensi kepada siswa dalam menghadapi permasalahan yang sesuai dengan materi yang diajarkan, penggunaan pendekatan ini juga dimaksudkan untuk menambah keaktifan siswa di dalam kelas. Metode yang digunakan adalah metode *Project Based Learning* dan *Inquiri*.

Project Based Learning adalah sebuah model pembelajaran yang menggunakan proyek (kegiatan) sebagai inti pembelajaran. Dalam kegiatan ini, siswa melakukan eksprlorasi, penilaian, interpretasi, dan sintesis informasi untuk memperoleh berbagai hasil belajar (pengetahuan, keterampilan dan sikap.

Inquiri adalah suatu cara menyampaikan pelajaran yang meletakkan dan mengembangkan cara berfikir ilmiah dimana siswa mengasimilasi suatu konsep atau perinsip, misalnya mengamati, menggolongkan, membuat dugaan, menjelaskan, mengukur, dan membuat kesimpulan dan sebagainya.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI adalah *white board*, *handout*, video pembelajaran, dan *power point* pada pelajaran Pengolahan Pastry & Bakery dan Pengelolaan Usaha Patiseri.

3. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dan kekurangan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

4. Penyusunan Laporan

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Pelaksanaan kegiatan PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 4 Surakarta dapat berjalan dengan baik. Dari pelaksanaan praktik mengajar yang telah dilakukan, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman nyata mengenai suasana belajar mengajar dimana mahasiswa berperan sebagai guru. Selain itu, mahasiswa juga mendapatkan pengalaman mengenai pemasalahan-permasalahan yang mungkin terjadi dalam kegiatan pembelajaran dan solusi untuk menangani permasalahan tersebut.

1. Analisis Hasil Pelaksanaan PPL

Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar dikelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut:

- a. Mahasiswa dapat mempelajari dan memahami hal-hal menyangkut pelaksanaan kegiatan belajar mengajar dan teknik penguasaan kelas.
- b. Mahasiswa dapat mempelajari cara menyusun Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang baik untuk setiap pertemuan.
- c. Mahasiswa mendapat pengalaman keterampilan mengajar, seperti pengelolaan kelas, cara mengajar yang baik, kemampuan interaksi yang baik dengan siswa, pengelolaan waktu, pemanfaatan fasilitas

dalam proses belajar mengajar, penugasan siswa, dan evaluasi belajar siswa.

- d. Mahasiswa mempelajari berbagai metode belajar yang dapat digunakan dalam proses belajar mengajar agar siswa tidak merasa bosan.

2. Refleksi Hasil Pelaksanaan PPL

a. Hambatan dalam Pelaksanaan PPL

Dalam melaksanakan PPL terdapat berbagai hal yang dapat menghambat jalannya kegiatan. Beberapa hambatan yang ada antara lain:

- 1) Sikap siswa yang kurang mendukung pelaksanaan kegiatan belajar mengajar (KBM) secara optimal (ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran).
- 2) Beberapa siswa tidak bisa kondusif saat kegiatan belajar mengajar sehingga mengganggu siswa lainnya.
- 3) Materi bahan ajar yang kurang lengkap serta belum terbaharui.
- 4) Belum adanya ketetapan resep baku untuk praktik

b. Usaha Mengatasinya

- 1) Untuk menghadapi siswa yang tidak memperhatikan pelajaran atau berbicara sendiri, diberikan pertanyaan kepada siswa tersebut sebagai motivasi atau memerintahkan siswa tersebut membacakan materi yang disampaikan.
- 2) Penggunaan media pembelajaran yang lebih menarik untuk memacu minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan.
- 3) Menambah materi bahan ajar dan memperbaharui buku-bukunya.
- 4) Dibuatnya resep baku sebagai acuan saat praktik.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta dimulai tanggal 17 Juli sampai dengan 26 September berlokasi di SMK N 4 Surakarta. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengolahan Pastry & Bakery dan Pengolahan Usaha Patiseri kelas XI Boga 4, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang telah dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama kurang lebih 2 bulan (dari tanggal 18 Juli sampai 26 September 2016), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Program PPL

Dari pelaksanaan PPL di SMK N 4 Surakarta dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah di dapatkan di kampus ke dalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah

- a. Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b. Meningkatkan kepedulian sekolah terhadap PPL dan terhadap program PPL yang telah disepakati yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindak lanjuti oleh pihak sekolah.
- c. Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- d. Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan
- e. Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini di raih bisa terus dipertahankan.

2. Bagi Mahasiswa

- a. Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b. Membina kebersamaan dan kekompakan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c. Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d. Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan KKN – PPL sebaik-baiknya.
- e. Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f. Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

3. Bagi Universitas

- a. Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b. Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan pihak sekolah.
- c. Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

Tim PPL UNY. 2016. Laporan PPL. Yogyakarta: UNY

Tim Penyusunan Panduan PPL. 2016. Panduan PPL edisi 2016. Yogyakarta: UNY

Tim Pembekalan Pengajaran Mikro. 2016. Materi Pembekalan Pengajaran Mikro. Yogyakarta: UNY

LAMPIRAN

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/ SMAK
 Paket Keahlian : Patiseri
 Mata Pelajaran : Produk Pastry dan Bakery
 Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk patry dan bakery 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	<ul style="list-style-type: none"> Bahan Pengisi Kue Pembuatan bahan pengisi kue 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar yang berkaitan dengan bahan pengisi kue <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara penyimpanan bahan pengisi ; dan apakah ada hubungan bahan pengisi dengan bahan penutup dan jenis kue <p>Mengumpulkan Data</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar Bahan praktik bahan pengisi kue Alat praktik bahan pengisi kue Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.1 Mendeskripsikan bahan pengisi kue		<ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat bahan pengisi dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan bahan pengisi kue 	<p>perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat bahan pengisi kue</p>		
4.1 Membuat bahan pengisi kue					

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK
Mata Pelajaran : Produk Pastry dan Bakery
Kelas /Semester : XI/ 1 dan 2
Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk patry dan bakery 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.2 Membedakan macam-macam bahan penutup kue berdasarkan karakteritik, bahan yang digunakan, dan kriteria	<ul style="list-style-type: none"> Bahan Penutup Kue Pembuatan bahan penutup kue 	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan bahan penutup kue Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara menggunakan cara penyimpanan bahan penutup ; dan apakah ada hubungan bahan penutup dengan isi dan jenis kue Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat bahan penutup dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab 	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar Bahan praktik bahan penutup kue Alat praktik bahan penutupi kue Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
hasil		<p>pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Kerja kelompok untuk membedakan macam-macam bahan penutup kue berdasarkan karakteristik, bahan dan kriteria hasil <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan bahan penutup kue 	<p>Tes Kinerja</p> <p>membuat bahan penutup kue</p>		
4.2 Membuat bahan penutup kue					

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK

Mata Pelajaran : Produk Pastry dan Bakery

Kelas /Semester : XI/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di

sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	<ul style="list-style-type: none"> • Ornament kue • Pembuatan Ornament kue 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan ornament kue <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara menggunakan , cara penyimpanan bahan penutup ; dan apakah ada hubungan antara ornament kue dengan jenis kue yang akan dibuat <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi • Melakukan praktik membuat ornament kue dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan • Kerja kelompok untuk menganalisis ornament kue yang sudah dipraktikkan terkait dengan kriteria hasil <p>Mengasosiasi:</p>	<p>Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat ornament kue</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar • Bahan praktik ornament kue • Alat praktik bahan ornament kue • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery					
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.3 Menganalisis "ornament" kue					
4.3 Membuat "ornament" kue					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan bahan penutup kue 			

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK

Mata Pelajaran : Produk Pastry dan Bakery

Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa,	<ul style="list-style-type: none"> Produk coklat 	Mengamati :	Observasi		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	<ul style="list-style-type: none"> praline Pembuatan Produk coklat praline 	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan produk coklat praline <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil , cara menggunakan , cara penyimpanan coklat praline ; dan apakah ada hubungan antara penggunaan coklat praline dengan jenis kue <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat produk coklat praline dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk menganalisis produk coklat praline yang sudah dipraktikkan terkait dengan kriteria hasil <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan produk coklat praline 	<p>Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat produk</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Bahan praktik produk coklat praline Alat praktik bahan produk coklat praline Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery					
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.4 Menganalisis produk coklat <i>praline</i>					
4.4 Membuat produk coklat <i>praline</i>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			coklat praline		

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK

Mata Pelajaran : Produk Pastry dan Bakery

Kelas /Semester : XI/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	Produk pastry	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar atau membaca buku yang berkaitan dengan produk pastry Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam- 	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Bahan praktik produk pastry Alat praktik bahan produk pastry
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>produk patry dan bakery</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>macam, karakteristik dan apakah ada perbedaan antara produk pastry dengan produk kue Indonesia</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Kerja kelompok untuk membedakan berbagai produk pastry dengan menggunakan lembar tugas <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan kerja kelompok Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan kerja kelompok ,Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan kerja kelompok produk pastry 	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat produk pastry</p>		<ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net Lembar tugas
3.6 Membedakan produk <i>pastry</i>					
4.6 Mengelompokkan produk <i>pastry</i> berdasarkan karakteristiknya					

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK

Mata Pelajaran : Pastry dan Bakery

Kelas /Semester : XI/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan adonan strudel dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	<ul style="list-style-type: none"> Kue dari Adonan cair (<i>batter</i>) Pembuatan Kue dari Adonan cair (<i>batter</i>) 	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan kue dari adonan cair (<i>batter</i>) Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, perubahan kimia dan fisik saat pembuatan, kriteria hasil, penyebab kesalahan pembuatan , cara 	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Bahan praktik adonan cair Alat praktik bahan adonan cair Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
2.4 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk patry dan bakery					
2.5 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.6 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.7 Menganalisis kue dari adonan cair (<i>batter</i>)</p> <p>4.7 Membuat aneka kue dari adonan cair (<i>batter</i>)</p>		<p>penyimpanan kue dari adonan cair (<i>batter</i>), dan apakah ada hubungan antara komposisi bahan dengan hasil dari kue dari adonan cair (<i>batter</i>)</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat kue dari adonan strudel dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan kue dari adonan strudel 	<p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat kue dari adonan cair (<i>batter</i>)</p>		

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK

Mata Pelajaran : Produk Pastry dan Bakery

Kelas /Semester : XI/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan adonan strudel dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	<ul style="list-style-type: none">• Kue dari Adonan strudel• Pembuatan Kue dari Adonan strudel	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan kue dari adonan strudel <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, perubahan kimia dan fisik saat pembuatan, kriteria hasil, penyebab kesalahan pembuatan, cara penyimpanan kue dari adonan strudel, dan apakah ada hubungan antara komposisi bahan dengan hasil dari kue dari adonan strudel <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none">• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang	<p>Observasi</p> <p>Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none">• Video/Gambar• Bahan praktik adonan strudel• Alat praktik bahan adonan strudel• Referensi / bahan ajar terkait• e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk patry dan bakery					
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
wujud implementasi sikap kerja		<p>diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat kue dari adonan strudel dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik sesuai kriteria hasil <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan kue dari adonan strudel 	<p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat kue dari adonan strudel</p>		
3.8 Menganalisis kue dari adonan <i>strudel</i>					
4.8 Membuat aneka kue dari adonan strudel					

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK

Mata Pelajaran : Produk Pastry dan Bakery

Kelas /Semester : XI/2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan adonan strudel dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	<ul style="list-style-type: none"> Kue dari Adonan pie Pembuatan Kue dari Adonan pie 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan kue dari adonan <i>pie</i> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, perubahan kimia dan fisik saat pembuatan, kriteria hasil, penyebab kesalahan pembuatan, cara penyimpanan kue dari adonan <i>pie</i>, dan apakah ada hubungan antara komposisi bahan dengan hasil dari kue dari adonan <i>pie</i> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat kue dari adonan <i>pie</i> dan mencatat hal-hal yang 	<p>Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Bahan praktik adonan pie Alat praktik bahan adonan pie Referensi / bahan ajar terkait edukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery					
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.7 Menganalisis kue dari adonan <i>pie</i>					
4.7 Membuat kue dari adonan <i>pie</i>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik disesuaikan dengan kriteria hasil <p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan kue dari adonan <i>pie</i> 	membuat kue dari adonan <i>pie</i>		

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK

Mata Pelajaran : Produk Pastry dan Bakery

Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan adonan strudel dan bakery sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</p> <p>2.4 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery</p> <p>2.5 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.6 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.8 Menganalisis kue dari <i>sugar dough</i></p> <p>4.8 Membuat kue dari <i>sugar dough</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kue dari <i>Sugar dough</i> • Pembuatan Kue dari <i>Sugar dough</i> 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar atau membaca buku terkait dengan kue dari <i>sugar dough</i> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, perubahan kimia dan fisik saat pembuatan, kriteria hasil, penyebab kesalahan pembuatan, cara penyimpanan kue dari <i>sugar dough</i>, dan apakah ada hubungan antara komposisi bahan dengan hasil dari kue dari <i>sugar dough</i> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi • Melakukan praktik membuat kue dari <i>sugar dough</i> dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan • Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik disesuaikan dengan kriteria hasil 	<p>Observasi</p> <p>Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>membuat kue dari adonan <i>sugar dough</i></p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar • Bahan praktik <i>sugar dough</i> • Alat praktik dan bahan <i>sugar dough</i> • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengasosiasi:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none">• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan kue dari <i>sugar dough</i>			



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

PENGOLAHAN PASTRY & BAKERY

A. PENGERTIAN

Pengolahan dan penyajian makanan tidak dapat dipisahkan dari kehidupan. Makanan yang diolah dengan baik, disajikan dengan bentuk yang menarik akan dapat menimbulkan rangsangan bagi seseorang untuk menikmatinya. Makanan yang enak, belum tentu menarik perhatian. Oleh karena itu timbulnya keinginan untuk mencicipi makanan sangat dipengaruhi oleh tampilan dari makanan tersebut.

Kualitas suatu makanan ditentukan oleh berbagai faktor, seperti bentuk, aroma, rasa, tekstur, warna, penampakan dan kandungan gizinya. Pertama sekali seseorang memilih makanan, didahului oleh panca- indera penglihatan. Warna dan penampilan makanan yang menarik dan menimbulkan selera, merupakan daya tarik tersendiri bagi seseorang untuk mencicipi makanan tersebut.

Berbagai ilmu dipelajari untuk dapat menyajikan makanan dengan kualitas yang baik. Saat ini pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan tidak hanya mempelajari bagaimana makanan itu bisa tersaji dan dapat dinikmati, tapi juga harus memerlukan sentuhan teknologi dan seni.

"Patiseri" merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari Bahasa Perancis yaitu "Pâtisserie" yang artinya kue-kue. Dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinenl, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya. Saat ini patiseri dipelajari sebagai suatu ilmu dan seni dalam mengolah dan menyajikan berbagai macam kue baik kue-kue tradisional maupun modern. Kue dapat disajikan dalam berbagai kesempatan, selain memberikan rasa kenyang, juga kue berfungsi sebagai dekorasi ataupun hiasan. Sekarang ini mutu dan rasa kue telah jauh berbeda.

Dengan wawasan yang berkembang, manusia menambahkan dan mencampurkan bermacam-macam bahan serta aroma, sehingga menimbulkan variasi dari patiseri yang begitu luas. Variasi patiseri juga dapat dibentuk dengan berbagai teknik dan metode pengolahan yang berbeda. Namun variasi tersebut tidak dapat dipisahkan dari seni dan keindahan.

B. RUANG LINGKUP

Pengolahan dan penyajian kue banyak dipengaruhi oleh metode pengolahan, bahan yang digunakan serta seni dalam menampilkan kue membedakan satu jenis kue dengan jenis kue lainnya. Begitu juga dengan penggunaan metode dalam pengolahan. Bahan yang sama dengan metode pengolahan yang berbeda juga akan memberikan variasi baru pada kue, yang pada akhirnya dapat memberikan ciri khas pada kue tertentu. Jenis kue yang sama dengan sentuhan seni akan memberikan nuansa tersendiri dalam tampilan sebuah makanan. Tidak terkecuali dengan kue, dekorasi dan bentuk dari kue yang dibuat dengan seni yang baik, membuat kue tersebut memiliki fungsi yang berbeda.

Pada pengolahan makanan secara umum dan produk patiseri khususnya pengetahuan tentang Hygiene dan Sanitasi sangat menentukan kualitas produk. Hygiene



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

dan sanitasi bertujuan untuk aman dan juga awet dengan masa simpan yang cukup. Pengolahan makanan tidak hanya harus mampu memilih teknik pengolahan yang tepat, tetapi juga harus didukung oleh penerapan hygiene dan sanitasi yang efektif.

Disamping hygiene dan sanitasi yang merupakan hal penting dan harus diperhatikan dalam pengolahan makanan, faktor kesehatan dan keselamatan kerja juga tidak kalah penting untuk dipahami, direncanakan dan diterapkan. Hal ini bertujuan agar erat kaitannya dengan keamanan dan kenyamanan tenaga kerja, dengan demikian erat hubungannya dengan kemanusiaan.

Agar produk makanan terutama kue-kue memiliki kualitas yang baik dan memiliki daya simpan yang lama, maka pengetahuan tentang teknik pengolahan bahan makanan sangat dibutuhkan. Untuk produk-produk tertentu, cara/teknik pengolahan akan berbeda dengan produk yang lain karena hal itu merupakan ciri dan karakteristik suatu produk.

Selain itu penerimaan dan penyimpanan bahan baku juga termasuk hal yang menentukan akan kualitas produk. Penanganan yang tidak baik terhadap bahan makanan, akan berakibat kualitas produk hasil olahan tidak baik atau bahkan gagal.

Patiseri terbagi dua, yaitu kue-kue oriental dan kue-kue kontinental. Kue-kue Indonesia termasuk jenis kue oriental, sedangkan yang termasuk kue kontinental adalah, Yeast Products, Breads, Cake and Icing, Cookies, Pastries, Cream, Puding, Frozen Dessert, Candy. Perbedaan kue kontinental dengan kue oriental salah satunya terletak pada lemak yang digunakan. Kue kontinental pada umumnya menggunakan lemak padat seperti, margarine, mentega dan shortening. Kue oriental pada umumnya menggunakan lemak cair, seperti santan dan minyak.

Patiseri dalam penyajiannya sering menggunakan hiasan. Tujuan pemberian hiasan adalah untuk : meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk, menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik, menyatakan ungkapan/ maksud menghias kue (ucapan selamat), menjadi pusat perhatian (centre of interest). Dekorasi patiseri pada umumnya menggunakan icing, baik sebagai bahan penutup dapat juga digunakan sebagai bahan pelapis dan membuat dekorasi lainnya. Jenis-jenis produk yang termasuk patiseri adalah:

1. Bakery

Bakery termasuk bagian dari patiseri yang terdiri dari roti, cake, pastry, dan cookies. Saat ini berbagai produk bakery sangat mudah dijumpai dan mudah untuk dibuat. Bakery dengan tampilan yang menarik dapat meningkatkan daya jual produk tersebut. Produk-produk bakery dibuat dengan menggunakan berbagai bahan dasar seperti; terigu, lemak, gula, telur, garam, dan cairan (dapat berupa air atau susu).

2. Yeast Product

Yeast Product adalah produk patiseri yang menggunakan ragi sebagai bahan pengembang. Bahan utama yang digunakan adalah tepung dan cairan, dengan penambahan ragi sebagai bahan pengembang, diistirahatkan untuk beberapa waktu sebelum di bakar. Bahan pengembang yang umum digunakan ada dua jenis yaitu, yeast (ragi) dan chemical agent (bahan pengembang kimia) seperti baking powder, baking soda. Yeast product (produk kue beragi) selain menggunakan terigu juga dapat



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

menggunakan berbagai macam tepung, seperti tepung beras (apem, serabi, kue mangkok, dll), tepung tapioka (bika ambon). Adonan yeast product terbagi dalam dua macam, yaitu adonan cair dan adonan padat.

3. Breads(roti)

Breads (roti) istilah untuk berbagai jenis roti, seperti rolls, dough- nut, quick bread dan lain-lain. Bahan utama pembuatan roti sangat se- derhana, yaitu terigu, air, garam dan ragi. Roti yang dihasilkan tergan- tung dari bahan dan metode pengolahan yang digunakan. Perubahan metode memberikan ciri tersendiri pada roti yang dihasilkan. Metode- metode yang digunakan dalam pengolahan roti adalah straight dough method, sponge method, dan modified straight dough method.

4. Quick Bread

Quick bread merupakan solusi yang baik dalam menyajikan roti yang cepat dan praktis. Namun untuk membuat jenis roti ini memerlukan lebih banyak bahan dan biaya dibandingkan dengan jenis roti lainnya. Selain itu quick bread dapat dibuat dengan variasi bahan yang tidak terbatas. Quick bread ini dapat diolah dengan variasi bahan seperti terigu, tepung gandum yang kasar, tepung jagung, bran, oatmeal dan dapat ditambahkan buah-buahan, kacang-kacangan dan rempah-rem- pah dengan proses pembuatan yang relatif singkat .

5. Cake

Kategori kue yang juga tergolong dalam patiseri adalah cake. Cake adalah kue yang kaya akan rasa. Dalam pembuatan cake banyak menggunakan lemak dan gula sebagai pembentuk struktur cake. Struktur cake sangat ditentukan oleh bahan yang digunakan. Sebagian besar proses pembuatan cake relative mudah, penggunaan formula yang tepat, ukuran bahan yang tepat dan keseimbangan penggunaan bahan serta metode yang benar akan menghasilkan cake yang baik.

Jenis formula pada cake ada dua, yaitu high fat cake dan low fat cake. Sedang metode pembuatannya ada lima yaitu creaming method, two stage method (high fat cake), sponge method, angel food method dan chiffon method (low fat cake). Cake disajikan dalam bentuk potong- an ataupun irisan. Cake juga sering disajikan secara utuh untuk diguna- kan dalam acara pesta atau sebagai hiasan.

6. Cookies

Jenis kue lainnya yang termasuk dalam patiseri adalah cookies atau kue kering. Cookies adalah kue manis berukuran kecil-kecil terbuat dari adonan solid dan liquid dan mempunyai sifat yang tahan lama. Karena sifatnya yang tahan lama, kue kering tidak diisi dengan krim. Umumnya kualitas kue kering diketahui melalui ukuran, rasa dan tekstur. Metode pembuatan cookies ada tiga yaitu, one stage methode, cream- ing method dan sponge method. Sedangkan variasi cookies diklasifika- sikan berdasarkan teknik penanganan adonannya. Teknis persiapan dan penanganan adonan terbagi kedalam enam (6) bagian : Drop, Bar, Rolled atau Cut-out, Molded, Pressed dan Wafer.

7. Pastry

Jenis adonan lain dari pastry dikenal dengan istilah paste yang terbuat dari campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Dalam praktik, pastry mengacu kepada dua kelompok



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

adonan yaitu Dough and batters, adonan keras dan adonan lunak, dan banyak lagi produk turunannya. Kelompok adonan keras terdiri dari Puff Pastry, Danish dan Croissant, Strudel, Short Paste. Sedangkan kelompok adonan lunak terdiri dari Choux paste.

Istilah Pastry Dough and Batters merupakan adonan untuk digunakan berbagai produk pastry yang variatif. Pie dough, short dough dan puff pastry adalah hanya sebagian contoh dari produk pastry, yang semuanya terbuat dari bahan dasar yang sama, tetapi berbeda dalam teknik pembuatannya. Sedangkan Pastry Batters (adonan lunak) seperti adonan crepe atau choux paste digunakan untuk membuat produk pastry/dessert klasik maupun kontemporer.

Selain dari pada jenis-jenis produk yang termasuk patiseri yang sudah diuraikan di atas, ada lagi beberapa produk lain yang termasuk dan sangat sering digunakan sebagai pelengkap produk patiseri yaitu :

1. Cream

Cream merupakan istilah dari produk patiseri yang menggunakan telur, susu dan gula. Apabila campuran tersebut dipanggang akan menghasilkan dessert crème Brulee atau Cream Caramel. Dan apabila bahan-bahan yang sama dicampurkan atau dimasak dengan api kompor, maka akan diperoleh vanilla sauce atau Crème anglaise dan pastry cream.

2. Pastry cream

Pastry cream digunakan sebagai bahan pengisi atau pelapis kue. Bahan-bahan seperti maizena atau sejenisnya dapat ditambahkan untuk menghasilkan tekstur yang lain mulai dari jenis produk yang dimakan dengan menggunakan sendok sampai produk yang diiris.

3. Meringue

Meringue apabila ditambahkan ke dalam cream tersebut atau whipped cream akan menghasilkan mousse, Bavarian cream, Diplomat Cream atau Souffle. Bahan setengah jadi yang juga banyak digunakan dipatiseri adalah Icing, Glazes, dan Sauces. Dengan menggunakan icings, glazes, atau sauce dapat memberikan makna yang berbeda antara kue setelah dipanggang yang langsung disajikan dengan kue yang setelah dipanggang masih diberikan hiasan untuk disajikan sebagai dessert.

4. Butter cream

Butter cream adalah bahan vital setengah jadi di bagian patiseri, yang digunakan sebagai bahan pengisi maupun penutup kue (icing). Butter cream terbagi kedalam tiga (3) jenis : Italian Buttercream, German Buttercream dan French Buttercream, masing-masing memiliki karakter yang berbeda dan cocok digunakan untuk jenis produk yang berbeda

Jenis icing yang lain terbuat dari campuran cream cheese, butter dan gula tepung. Chantilly cream yang menggunakan bahan dasar fresh cream yang dikocok dengan penambahan gula, tepung, whipping cream hanya dengan mengocok fresh cream, hingga pada konsistensi yang diinginkan. Whipped cream digunakan sebagai bahan pengisi, melapisi maupun menghias kue, kue tart dan French pastry.



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

5. Glazing

Istilah Glazing yang digunakan pada patiseri adalah menutup produk patiseri dengan memberi lapisan tipis dipermukaan produk, bahan yang digunakan bisa dengan fondant, ganache dan selai atau bahan pelapis yang mengandung bahan dasar gelatin. Selanjutnya dalam menggunakan dan memilih saus hendaknya yang dapat memperkuat tampilan kue atau dessert.

Beberapa jenis sauce yang dapat ditemukan di dapur patiseri adalah termasuk jenis custard (vanilla sauce atau *crème anglaise*), sabayon, chocolate, buah (segar, yang dibekukan atau yang dikeringkan), caramel dan pengurangan kandungan cairan dari suatu produk.

Puding juga merupakan salah satu jenis kue yang tergolong dalam patiseri. Puding dapat disajikan dalam berbagai kesempatan dengan berbagai variasi rasa, bentuk dan tekstur. Puding adalah jenis kue yang berasal dari adonan cair maupun setengah padat, yang dimasak dan kemudian dibekukan dalam cetakan berbagai ukuran.

Puding dapat disajikan dalam ukuran kecil maupun besar. Pada umumnya penyajian puding dilengkapi dengan saus seperti custard sauce, fruits purees, syrup dan vanilla sauce. Secara garis besar pudding terbagi dua yaitu puding panas (baked pudding) dan puding dingin (starch thickened pudding). Puding panas menggunakan telur sebagai bahan pengikat dan pengental, sedangkan puding dingin menggunakan agar-agar atau gelatin. Puding panas menggunakan teknik pengolahan dengan cara baking, steaming dan *au bain marie*, sedangkan puding dingin diolah dengan cara boiling. Puding panas dapat disajikan dalam keadaan panas maupun dingin, sedangkan puding dingin, selalu disajikan dalam keadaan dingin.

Produk lain dari patiseri adalah Frozen Dessert, merupakan dessert yang disajikan dalam keadaan beku. Jenis Frozen dessert yang paling populer adalah es krim dengan bahan dasar susu, cream, gula, dan kuning telur, untuk variasi dapat ditambahkan cokelat, buah, kacang dan lain-lain. Selain jenis es krim ada juga jenis frozen dessert yang lain yaitu *shorbert* (sorbet), granita, molded frozen dessert. Ice cream yang baik akan terasa sangat lembut dan meleleh di dalam mulut. Ice cream dalam pengolahannya dapat diberi variasi rasa dari bahan yang ditambahkan saat proses pengolahan, seperti penggunaan buah-buahan, cokelat maupun kacang-kacangan.

Ice cream dapat digunakan sebagai pelengkap dan hiasan dalam menyajikan makanan penutup dan minuman. Permen (boiled sweet) dan cokelat merupakan salah satu produk pangan yang digemari. Produk ini termasuk golongan patiseri dengan prinsip pemekatan gula. Patiseri yang satu ini kaya gula sehingga perlu penanganan khusus (pengolahan dan penyimpanan). Sebagai produk confectionery, permen dibedakan menjadi dua golongan berdasarkan bahan bakunya, yaitu sugar confectionery dan chocolate confectionery. Sesuai dengan namanya, penggolongan itu didasarkan pada jenis bahan baku utamanya. Sugar confectionery bahan bakunya berbasis gula, sedangkan chocolate confectionery



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

merupakan permen dengan basis bahan baku coklat. Selain itu, penggolongan candy juga dapat didasarkan pada perbedaan tekstur (hard dan soft) dan cara pengolahannya. Coklat selain dibuat menjadi permen dapat juga menjadi bahan pengisi dan pelapis.

C. PENGENALAN BAHAN DASAR PATISERI

Jenis bahan yang digunakan dibagian pengolahan patiseri sangat beragam dan masing-masing bahan dan alat tersebut sangat mempengaruhi kualitas hasil. Tujuan mempelajari bahan yang akan digunakan dalam pengolahan makanan akan memudahkan saat: pembelian, pengontrolan, dan bisa menyesuaikan bahan tersebut dengan resep. Dengan demikian produk dapat dibuat dengan hasil yang sesuai seperti yang diharapkan tanpa mengalami kesulitan. Macam-macam dari bahan pada pengolahan patiseri akan dijelaskan pada bab ini kecuali bahan yang biasa digunakan untuk pembuatan kue-kue Indonesia (ada pada bab kue Indonesia). Adapun macam-macam bahan tersebut adalah sebagai berikut :

- A. Tepung-tepungan (terigu, beras, maizena, tapioca, ketan)
- B. Air
- C. Ragi
- D. Gula
- E. Garam
- F. Lemak (margarine, mentega, shortening, minyak)
- G. Susu
- H. Telur
- I. Cokelat
- J. Bahan pengembang kimia
- K. Rempah-Rempah
- L. Bahan pemberi rasa dan aroma
- M. Bahan pembentuk
- N. Buah, kacang-kacangan dan manisan.

A. Tepung

1. Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan hasil olahan dari gandum. Tepung terigu digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan roti, biscuit/cookies, cake, pastry, muffins, makaroni, spaghetti, waffles, makanan siap saji dan makanan bayi dan beberapa kue-kue Indonesia. Tanpa tepung terigu kita tidak akan dapat membuat produk bakery dengan baik.

Tepung terigu berdasarkan kandungan protein digolongkan pada tiga (3) macam yaitu:

a) Hard flour (terigu protein tinggi)

Tepung terigu yang mempunyai kadar gluten antara 12% – 13%. Tepung ini diperoleh dari gandum keras (hard wheat). Tingginya kadar



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

protein menjadikan sifatnya mudah dicampur, difermentasikan, daya serap airnya tinggi, elastis dan mudah digiling. Karakteristik ini menjadikan tepung terigu hard wheat sangat cocok untuk bahan baku roti, mie dan pasta karena sifatnya elastis dan mudah difermentasikan. Kandungan glutennya yang tinggi akan membentuk jaringan elastis selama proses pengadukan. Pada tahap fermentasi gas yang terbentuk oleh ragi akan tertahan oleh jaringan gluten, hasilnya adonan roti akan mengembang besar dan empuk teksturnya.

Tepung hard flour ini mempunyai sifat-sifat :

- 1) Mampu menyerap air dalam jumlah yang relative tinggi dan derajat pengembangan yang tinggi.
 - 2) Memerlukan waktu pengadukan yang lama.
 - 3) Memerlukan hanya sedikit ragi.
- b) Medium flour (terigu proteinsedang)

Jenis terigu medium wheat mengandung 10%-11%. Sebagian orang mengenalnya dengan sebutan all-purpose flour atau tepung serba guna. Dibuat dari campuran tepung terigu hard wheat dan soft wheat sehingga karakteristiknya diantara kedua jenis tepung tersebut. Tepung ini cocok untuk membuat adonan fermentasi dengan tingkat pengembangan sedang, seperti donat, bakpau, wafel, panada atau aneka cake dan muffin.

- c) Soft Flour

Tepung ini dibuat dari gandum lunak dengan kandungan protein gluten 8%-9%. Sifatnya, memiliki daya serap air yang rendah sehingga akan menghasilkan adonan yang sukar diuleni, tidak elastis, lengket dan daya pengembangannya rendah serta penggunaan ragi yang banyak. Cocok untuk membuat kue kering (cookies/biscuit), pastel dan kue-kue yang tidak memerlukan proses fermentasi. Jenis tepung lunak memiliki persentase gluten yang rendah, adonan kurang elastis dan tidak baik menahan gas. Tetapi tepung lunak ini memerlukan energi yang lebih kecil dalam pencampuran dan pengocokan adonan dibandingkan dengan jenis tepung keras.

Tepung terigu dapat juga diperkaya dengan bahan-bahan lainnya dengan tujuan tertentu yaitu :

- Self Raising Flour.

Jenis tepung terigu yang sudah ditambahkan bahan pengembang dan garam. Penambahan ini menjadikan sifat tepung lebih stabil dan tidak perlu menambahkan pengembang lagi ke dalam adonan. Jika sukar didapat, tambahkan satu sendok teh baking powder ke dalam sekilo tepung sebagai gantinya. Self raising flour sangat cocok untuk membuat cake, muffin, dan kue kering.

- Enriched Flour



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

Enriched Flour adalah tepung terigu yang disubstitusi dengan beragam vitamin atau mineral dengan tujuan memperbaiki nilai gizi. Biasanya harganya relatif lebih mahal. Cocok untuk kue kering dan bolu.

- **Whole Meal Flour**

Tepung ini biasanya dibuat dari biji gandum utuh termasuk dedak dan lembaganya sehingga warna tepung lebih gelap/krem. Terigu whole meal sangat cocok untuk makanan kesehatan dan menu diet karena kandungan serat (fiber) dan proteinnya sangat tinggi.

Kelebihan gandum dibandingkan dengan jenis padi-padian yang lain terletak pada sifat pembentukan glutennya. Protein yang terkandung di bagian luar biji gandum (aleurone) lebih kuat dan lebih keras daripada yang terkandung pada bagian dalam (endosperm). Namun demikian mutu protein ini dapat berbeda, tergantung jenis gandum yang digiling dan kondisi pertumbuhan tanaman itu. Untuk menentukan sifat-sifat tepung pada waktu pembuatan roti atau kue, kualitas protein lebih penting daripada kuantitasnya. Dengan kata lain, kuantitas protein tidak dapat menjadi mutu roti atau kue yang dibuat dengan tepung itu.

Selain hal diatas ada juga yang membagi terigu menjadi 6 jenis untuk pembuatan produk bakery tapi yang paling umum tepung terigu terbagi 3 jenis (hard, medium dan soft). Keenam jenis tepung terigu tersebut adalah:

- 1) **Wholemeals danWheatmeals**

Tepung jenis ini diperoleh dari pengutipan sari antara 90% s/d 100%. Wholemeals mengandung 100% gandum, sedangkan pada wheatmeals, germ sudah dipisahkan, termasuk sebagai barn, ter- gantung dari ekstraksi yang dilakukan. Karena sebagian germ dan atau bran sudah dipisahkan, maka persentase protein menjadi lebih sedikit. Dengan sendirinya adonan menjadi berkurang daya pemeka- rannya. Jadi, produk yang dihasilkan akan memiliki volume yang le- bih kecil.

- 2) **StrongFlours**

Tepung ini diperoleh dari gadum yang kaya akan protein yang berkualitas baik. Gandum untuk tepung ini tumbuh di daerah yang tanahnya banyak mengandung nitrogen, banyak curah hujan, dan cukup sinar matahari pada saat tumbuhan gandum itu masak dan dipanen, seperti Kanada, sebagian USA, negara-negara bagian be- kas Uni Soviet, dan sebagian negara-negara Eropa. Gandum keras sesuai untuk bahan pembuat roti, puff pastry, choux pastry, dan fancy teabreads.

- 3) **Medium /StrongFlours**

Tepung jenis ini diperoleh dari hasil penggilingan gandum yang berasal dari Argentina, dari daerah-daerah yang dialiri Sungai River Plate. Australia juga menghasilkan gandum yang jenis ini, dengan tepung yang berwarna bagus. Untuk mendapatkan medium strong flour dengan sebagian soft flour.



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

4) Soft/WeakFlours

Pada umumnya tepung jenis ini didapatkan dari penggilingan gandum yang berasal dari Eropa, meskipun ada juga yang berasal dari negara Pasifik seperti Kanada, Amerika Serikat, dan Australia. Karena gandum ini mengandung sedikit gluten, maka sesuai untuk membuat biskuit atau rich cakes yang banyak mengandung fat maupun telur. Selain itu, jenis produk ini tidak memerlukan elastisitas maupun ekstensibilitas dari gluten, seperti juga untuk produk-produk lain seperti short pastry, short breads dan rich biscuits.

5) Special CakeFlours

Tepung jenis ini dikenal dengan nama high ratio flour karena sangat sesuai untuk membuat cake dengan presentase gula, telur, dan milk yang sangat tinggi dengan remah yang empuk. Cake ini tidak lekas membusuk. Tepung untuk cake ini dihasilkan dari gandum yang bermutu tinggi dan mempunyai daya serap yang tinggi terhadap zat cair.

6) Fractionated atau High ProteinFlour

Tepung jenis ini didapatkan dengan teknik penggilingan baru dimana kandungan kualitas maupun kuantitas protein tepung dapat dikontrol. Penyimpanan tepung ini harus benar-benar bagus. Ventilasi harus baik dan sekaligus terlindung dari kutu. Suhu ruangan berkisar 60°F-70°F dan kelembaban udara \pm 60%. Ruangan harus mudah dibersihkan dan tembok harus dicat untuk mencegah tumbuhnya jamur.

Ciri-ciri Tepung

Untuk menghasilkan produk yang bermutu tinggi dibutuhkan tepung yang bermutu tinggi. Tepung ini dapat dikenali dengan melihat warna, kekuatan, kemudahan, dalam menyesuaikan diri, daya serap, dan keseragaman.

1. Colour

Tepung yang baik memiliki warna sedikit agak krem. Kalau tidak maka remah roti yang dihasilkannya akan berwarna putih. Proses bleaching selama penggilingan gandum digunakan untuk mengontrol tingkat warna tepung yang dihasilkan. Dalam hal pembuatan roti, warna itu dapat dikontrol dengan mengubah formula atau resepnya, mengolah adonan dengan mesin, dan dengan menambahkan bahan yang dapat mempengaruhi warnatepung.

2. Strength

Orang sering menyebut adanya tepung kuat (strong flour) dan tepung lemah (soft/weak flour). Istilah ini didasarkan atas kemampuan tepung untuk menghasilkan roti yang padat besar, yang mengembang dengan baik. Untuk yang mendapatkan roti yang bermutu, tepung kuat memerlukan masa peragian yang



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

lebih lama daripada tepung lemah. Mutu tepung ditentukan oleh lamanya peragian itu berlangsung. Tepung roti harus sedemikian rupa sehingga adonan yang di buat darinya memiliki bentuk yang tetap.

3. Tolerance

Tepung harus mampu menahan proses peragian dan menghasilkan roti yang memuaskan di atas waktu yang pada umumnya diperlukan untuk mencapai tingkat kematangan yang tepat.

4. HighAbsorption

Hal ini berkaitan dengan kemampuan tepung untuk menyerap dan menahan sejumlah air sampai batas maksimal tanpa pencampuran (mixing) tambahan guna mengembangkan adonan. Bila adonan tidak mendapat cukup waktu, karena terbatasnya kapasitas pencampuran atau oleh sebab-sebab lain, maka volume roti yang dihasilkan akan berkurang, remahnya kering, rasa serta daya simpannya merosot.

5. Uniformity

Keseragaman juga merupakan masalah penting yang tidak boleh diabaikan begitu saja. Jika tepung tidak memiliki keseragaman maka diperlukan perubahan dan pengawasan yang terus-menerus secara seksama. Hal ini tentu merupakan pemborosan tenaga yang tidak sedikit nilainya.

Sebagai bahan pengetahuan tambahan, dapat disebutkan di sini bahwa tepung yang baik akan mempunyai komposisi sebagai berikut :

Kadarair	:13%
Kadarprotein	:12–13%
Kadar hidrat arang	: 72 – 73%
Kadarlemak	: 1½%

Protein tepung terigu yang berperan dalam pembentukan adonan adalah gluten. Gluten tidak terdapat pada biji gandum ataupun pada tepung terigu, akan tetapi gluten terbentuk bila gliadin bereaksi dengan air. Glutenin merupakan fraksi protein yang memberikan kepadatan dan kekuatan pada adonan untuk menahan gas pada pengembangan adonan serta berperan dalam pembentukan struktur adonan. Sedangkan gliadin adalah fraksi protein yang memberikan sifat lembut dan elastis. Gliadin larut di dalam alkohol 70 % sedangkan glutenin tidak larut di dalam alkohol dan air. Selain glutenin dan gliadin, tepung terigu mengandung pula 3 jenis protein lain yaitu albumin, globulin dan protease. Kandungan protein-protein ini dalam tepung terigu tidak lebih dari 1-2 % dan hanya berfungsi untuk menunjang kebutuhan khamir akan nitrogen selama fermentasi.

Tepung terigu memiliki kandungan protein unik yang membentuk suatu massa lengket dan elastis ketika dibasahi air. Protein tersebut dikenal sebagai gluten. Gluten merupakan campuran antara dua kelompok atau jenis protein



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

gandum, yaitu glutenin dan gliadin. Glutenin memberikan sifat-sifat yang tegar dan gliadin memberikan sifat yang lengket sehingga mampu memerangkap gas yang terbentuk selama proses pengembangan adonan dan membentuk struktur remah produk.

Penyimpanan Tepung

Penyimpanan tepung dapat dilakukan dengan berbagai cara. Penyimpanan yang baik merupakan cara hemat untuk mengatasi masa-masa sulit. Fungsi penyimpanan ini yaitu agar warnanya terus berkembang sampai matang, saat harga tepung sedang rendah, pengusaha patiseri sering membeli tepung lebih banyak dari kebutuhan. Dengan tepung yang cukup umur maka pengusaha akan memperoleh absorpsi yang lebih baik dan mixing yang lebih seragam. Bagaimana menyimpan tepung secara tepat merupakan masalah pokok bagi para pengusaha. Agar tepung yang disimpan dapat bertahan lama, maka perlu diperhatikan, yaitu sebagai berikut:

- 1) Karung tepung yang ditumpuk di atas lantai harus dialasi papan atau penyangga.
- 2) Gudang harus mempunyai ventilasi yang baik yang memungkinkan pertukaran udara segar di sekitar timbunan tepung.
- 3) Tepung harus terhindar dari sinar matahari langsung.
- 4) Udara tidak boleh terlalu kering dan terlalu lembab, berkisar antara 55-65%.
- 5) Suhu yang berkisar antara 19°C -24°C.

2. Tepung Beras

Tepung beras merupakan bahan pokok yang sangat penting dalam pembuatan kue-kue Indonesia. Dengan munculnya tepung beras yang halus dan kering dipasaran, maka tepung beras untuk pembuatan kue-kue sangat mudah untuk didapat. Kualitas kue yang dibuat dari tepung beras yang baru ditumbuk lebih baik dibandingkan dengan kue yang dibuat dari tepung beras kering yang banyak dijual dipasaran.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pemakaian tepung beras sebagai bahan dasar kue :

- Sebaiknya menggunakan tepung yang halus dan baru ditumbuk. Agar tepung tidak cepat menjadi asam, letakkan beberapa lombok merah utuh atau sobekan-sobekan daun pisang di dalam tepung.
- Adonan dari tepung beras sebaiknya dibuat dengan menggunakan cairan panas agar kue yang dihasilkan tidak keras dan adonan tidak mengendap kecuali adonan yang harus difermentasi menggunakan tape dan ragi.
- Untuk adonan dari tepung beras jenis keras, tambahkan sedikit tepung kanji supaya tidak kaku.
- Memasak kue dari tepung beras harus sampai tanak betul agar enak, kenyal dan tidak cepat basi.



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

3. Tepung Ketan

Tepung ketan merupakan bahan pokok pembuatan kue-kue Indonesia yang banyak digunakan sebagaimana juga hal dengan tepung beras. Tepung ketan saat ini sangat mudah untuk mendapatkannya karena banyak dijual dipasaran dalam bentuk tepung yang halus dan kering. Tepung ketan memiliki amilopektin yang lebih besar dibandingkan dengan tepung-tepung lainnya. Amilopektin inilah yang menyebabkan tepung ketan (beras ketan) lebih pulen dibandingkan dengan tepung lainnya. Makin tinggi kandungan amilopektin pada pati maka makin pulen pati tersebut.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan tepung ketan adalah:

- Pilih tepung ketan yang murni tidak berasal dari beras ketan yang tercampur dengan beras, halus dan sebaiknya baru ditumbuk untuk kue-kue tertentu. Tepung ketan yang tidak murni akan menghasilkan kue yang keras atau kaku dan kurang mengembang bila digoreng.
- Pembuatan adonan dari tepung ketan sebaiknya menggunakan air yang suam-suam kuku agar adonan mudah dibentuk tetapi tidak melengket pada jari-jari, misalnya pada waktu membentuk kue kelepon.
- Kue yang terbuat dari tepung ketan tidak boleh dimasak terlalu lama untuk menghindari agar kue jangan sampai pecah dan bentuknya tidak berubah karena sifat ketan cepat masak seperti pada pembuatan kue kelepon dan kueku.

4. Tepung tapioka

Tepung tapioka (di pasaran sering dikenal dengan nama tepung kanji) adalah tepung yang terbuat dari ubi kayu/singkong. Pembuatan dilakukan dengan cara diparut, diperas, dicuci, diendapkan, diambil sari patinya, lalu dijemur/keringkan. Sifat tepung kanji, apabila dicampur dengan air panas akan menjadi liat/seperti lem. Tepung tapioka disebut juga tepung kanji atau tepung sagu (sagu singkong). Tepung tapioka akan memiliki perlakuan berbeda untuk setiap jenis kue karena sifat yang dimiliki tepung tersebut.

5. Maizena

Tepung maizena meski jarang sekali digunakan sebagai bahan utama pada pembuatan cake dan cookies, tapi selalu menjadi bahan pembantu untuk mendapatkan tekstur sempurna. Pada resep cookies maizena dipakai sebagai bahan pembantu “merenyahkan”, sedangkan pada resep cake, maizena adalah bahan pembantu untuk “melembutkan”. Penggunaannya berkisar 10% s/d 20% saja dari bahan tepung terigunya, sebab kalau terlalu banyak cake dan cookies akan mudah berjamur atau tidak awet.

B. Air

Air merupakan komponen penting dalam bahan makanan karena air dapat mempengaruhi penampilan, tekstur, serta cita rasa makanan. Bahkan dalam bahan makanan yang kering sekalipun, seperti buah kering, tepung, serta biji-bijian,



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

terkandung air dalam jumlah tertentu. Kandungan air dalam bahan makanan ikut menentukan acceptability, kesegaran, dan daya tahan bahan itu.

Kandungan air pada produk patiseri banyak ditentukan saat pengolahan dimulai yaitu saat mengadon sampai membakar/memasak. Air sangat menentukan pada pengolahan makanan, tanpa air pengolahan makanan tidak dapat berlangsung. Air juga digunakan sebagai ingredient makanan olahan. Air pada pengolahan juga dapat berfungsi sebagai penghantar panas dan pelarut.

Selain merupakan bagian dari suatu bahan makanan, air merupakan pencuci yang baik bagi bahan makanan tersebut atau alat-alat yang akan digunakan dalam pengolahannya. Sebagian besar dari perubahan-perubahan bahan makanan terjadi dalam media air yang ditambahkan atau berasal dari bahan itu sendiri.

Umumnya air adalah bahan yang paling murah. Walaupun demikian seperti halnya dengan terigu tanpa air kita tidak akan dapat membuat makanan khususnya roti sebab zat gluten tidak akan dapat terbentuk.

Air di dalam produk patiseri seperti halnya bahan dasar lainnya, yaitu harus seragam agar diperoleh hasil produksi yang seragam pula. Jika air yang tersedia sifat kerasnya dan nilai pH-nya tetap, dan resep telah disesuaikan dengan sifat-sifat air itu, maka dengan sendirinya tidak ada persoalan lagi dengan air. Namun apabila air yang tersedia sifatnya berubah-ubah maka keselarasan formula atau resepnya perlu ditetapkan lagi.

Nilai PH

Nilai pH suatu larutan ialah angka antara 0 sampai dengan 14 yang menunjukkan keasaman (*acidity*) atau penggaraman (*alkalinity*) dalam larutan. Apabila nilai pH itu 7, berarti netral. Bila pH di bawah 7 berarti larutan itu asam (*acid*). Semakin rendah pH berarti larutan itu semakin asam. Sebaliknya bila pH-nya di atas 7 berarti larutan itu bersifat alkali (*garam*). Semakin tinggi pH-nya, semakin tinggi pula alkalinya.

C. Ragi

Selama ratusan tahun ragi (*yeast*) telah digunakan dalam pembuatan roti. Sebelum ragi diproduksi secara komersial, dahulu orang membuat *sourdough* dan *country breads* menggunakan ragi dari hasil fermentasi anggur dan/atau kentang. Sejak abad 18, saat ilmuwan Louis Pasteur melakukan penelitian maka diketahuilah keberadaan mikroorganisme ragi yang berguna dan menguntungkan umat manusia.

Ragi adalah mikroorganisme hidup yang dapat ditemukan dimana-mana. Ragi berasal dari keluarga *Fungus* bersel satu (*sugar fungus*) dari genus *Saccharomyces*, species *cerevisiae*, dan memiliki ukuran sebesar 6-8 mikron. Dan *Saccharomyces cerevisiae* merupakan genom eukariotik yang pertama kali



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

disekuensi secara penuh. Dalam satu gram ragi padat (compressed yeast) terdapat kurang lebih 10 milyar sel hidup. Ragi ini berbentuk bulat telur, dan dilindungi oleh dinding membran yang semi berpori (semipermeable), melakukan reproduksi dengan cara membelah diri (budding), dan dapat hidup di lingkungan tanpa oksigen (anaerob).

Untuk bertahan hidup, ragi membutuhkan air, makanan dan lingkungan yang sesuai. Bakteri bersel satu ini akan mudah bekerja bila ditambahkan dengan gula dan kondisi suhu yang hangat. Kandungan karbondioksida yang dihasilkan akan membuat suatu adonan menjadi mengembang dan terbentuk pori - pori. Ragi memiliki sifat dan karakter yang sangat penting dalam industri pangan.

Ragi akan berkembang dengan baik dan cepat bila berada pada temperatur antara 25^o – 30^oC. *Saccharomyces cerevisiae* yang penting dalam pembuatan roti

memiliki sifat dapat memfermentasikan maltosa secara cepat (lean dough yeast), memperbaiki sifat osmotolerance (sweet dough yeast), rapid fermentation kinetics, freeze dan thaw tolerance, dan memiliki kemampuan memetabolisme substrat. Pemakaian ragi dalam adonan sangat berguna untuk mengembangkan adonan karena terjadi proses peragian terhadap gula, memberi aroma (alkohol).

Saccharomyces cerevisiae juga telah digunakan dalam beberapa industri lainnya, seperti industri roti (bakery), industri flavour, (menggunakan ekstrak ragi/yeast extracts), industri pembuatan alcohol (farmasi) dan industri pakan ternak.

Tiga jenis ragi yang umum digunakan di Indonesia adalah ragi basah (compressed/fresh yeast), ragi kering aktif (active dry yeast) dan ragi kering instant (instant dry yeast). Bentuk ragi cair jarang digunakan karena umur simpan rendah dan juga butuh peralatan khusus.

Dalam industri bakery, fungsi utama ragi dalam adonan adalah sebagai berikut:

- Leavening agent (pengembang adonan), ragi mengkomsumsi gula dan mengubahnya menjadi gas karbon dioksida (CO₂), sehingga adonan mengembang.
- Memproses gluten (protein pada tepung) sehingga dapat membentuk jaringan yang dapat menahan gas tersebut (maturing the dough- glutenstructure).
- Menghasilkan flavour (aroma dan rasa) pada roti karena selama fermentasi ragi juga menghasilkan sejenis etanol yang menghasilkan aromakhusus.

Kualitas ragi berbeda satu dengan yang lainnya, hal ini tergantung pada jenis sel induk raginya (strain), kualitas media pengembangbiakannya (mutu molase), dan kemajuan teknologi produksinya.

1. Macam-macam Bentuk Ragi

- a. Ragi cair (liquid yeast) diproduksi dari yeast cream yang berlangsung pada



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

- tahap pro- ses industri (mengandung 15– 20% materi kering). Ragi cair ini terutama digunakan oleh bakery skala industri dengan proses otomatis. Pengukuran secara otomatis membutuhkan peralatan tambahan khusus dan untuk penyimpanan dibutuhkan suhu $4^{\circ} - 6^{\circ}\text{C}$ dengan umur simpan hanya 2 minggu.
- b. Ragi basah (compressed atau fresh yeast) adalah yeast cream yang dikeringkan dan dipadatkan sehingga mengandung 28-35% materi kering, berbentuk blok-blok persegi, dan harus disimpan pada suhu $2-6^{\circ}\text{C}$, dengan umur kadaluarsa hanya 2-3 minggu saja. Produk ini hanya mengandung 70% air, oleh karena itu ragi harus disimpan pada temperatur rendah dan merata untuk mencegah hilangnya daya pembentuk gas. Makin dekat temperatur penyimpanan dengan 0°C , maka makin lama ragi itu bisa disimpan tanpa mengalami perubahan yang nyata. Dari hasil penelitian efek penyimpanan ragi basah selama 3 bulan paling baik pada suhu -1°C . Pada suhu tersebut ragi tidak membeku. Ragi basah biasanya dikemas dengan berat 500 gram, dan dibungkus dengan kertas lilin. Kelebihan penggunaan ragi basah adalah harganya relatif murah (karena sebagian besar terdiri dari air saja), dan dapat dipergunakan dalam banyak aplikasi (resepi). Sedangkan kekurangannya adalah sensitif terhadap kelembapan (humidity): suhu dan cuaca hangat seperti negara Indonesia yang tropis. Ragi ini juga memerlukan kondisi penyimpanan pada suhu rendah ($2^{\circ}-6^{\circ}\text{C}$), yang menyebabkan kesulitan dalam pendistribusian-nya, akan tetapi, ragi bisa tahan 48 jam pada suhu ruang
- c. Ragi kering aktif (active dry yeast, ADY) adalah ragi yang terbuat dari yeast cream yang dipanaskan dan dikeringkan hingga didapatkan 92-93% bahan kering. Ragi ini berbentuk butiran kering (granular form). Dalam aplikasi penggunaannya harus dilarutkan dengan air hangat (dehydrated) sebelum dicampurkan dengan tepung terigu dan bahan lainnya ke dalam mixer. Penyimpanannya bisa dalam suhu ruang (selama jauh dari panas dan lembab). Umur kedaluarsanya mencapai 2 tahun dalam kemasannya. Pengeringannya dengan temperatur tinggi akan mematikan sekitar 25% lapisan luar sel ragi, sehingga membentuk lapisan sel pelindung yang dapat melindungi sel aktif. Kelebihan menggunakan ragi kering aktif adalah meringankan biaya transportasi, dan penyimpanannya tidak sulit (suhu ruang). Sedangkan kekurangannya adalah memerlukan proses rehidrasi dengan air hangat ($35^{\circ} - 38^{\circ}\text{C}$) dan proses tersebut memerlukan waktu sekitar 15 menit. Faktor konversinya adalah 1 kg ragi kering aktif sama dengan 2,5 - 3 kg ragi basah dengan ditambah air 1.5 liter.
- d. Ragi kering instan (instant dry yeast IDY). Dibuat dari ragi yang dipanaskan dan lalu dikeringkan hingga mengandung 94% – 95% materi kering dengan jumlah sel ragi 10^5-10^7 per gram ragi, berbentuk vermicelli (seperti potongan pasta yang sangat pendek), mende- kati butiran kecil yang halus. Di negara-negara



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

tropis lebih aman memakai ragi instan. Aplikasinya tanpa dilarutkan terlebih dahulu, dapat langsung dicampurkan dalam tepung, dikemas dalam kemasan tanpa udara (vacuum packed) dan memiliki umur kadaluarsa 2 tahun dalam kemasannya. Kelebihan lain dari pada ragi instan ini adalah menghasilkan fermentasi yang lebih konsisten, dan penyimpanan yang sangat mudah (pada suhu ruang normal).

Faktor konversinya adalah 1 kg ragi instan sama dengan 3.0-4.0 kg ragi basah dengan ditambah air 2.0 liter. Biasanya untuk ragi kering instan memiliki dua varian yaitu Gold label untuk aplikasi high sugar dough (>8-10% gula) dan red label untuk aplikasi low sugar dough (<8% gula). Ragi instan ini dihasilkan dan dijual di dalam kemasan plastik atau kaleng yang kedap udara. Sekali kemasan dibuka, sebaiknya digunakan tidak lebih dari 2 minggu dan harus disimpan dalam kaleng kedap udara di dalam lemari es. Cara menangani ragi instan: ditambahkan ke dalam air dan diaduk sampai larut, tidak perlu direndam atau tambahkan langsung ke dalam adonan/tepung.

- e. Ragi beku (frozen yeast), ragi ini mengandung 90% materi kering yang didinginkan pada suhu ekstrim setelah dikeringkan (frozen). Aktifitas ragi ini menjadi lambat selama pengadukan (mixing), sehingga dapat dihasilkan tingkat stabilitas adonan yang tinggi. Ragi ini biasanya khusus untuk pembuatan adonan roti melalui proses frozen dough. Memiliki umur kadaluarsa 2 tahun bila disimpan pada freezer suhu -18 derajat celcius. Jangan membekukan kembali ragi yang telah di thawing (dilunakkan). Ragi ini mengkombinasikan keunggulan dari ragi basah dan ragi instan. Ragi ini juga memberikan start up lebih cepat serta memiliki stabilitas dan konsistensi untuk mengoptimalkan fermentasi, ragi ini mudah digunakan karena bentuknya yang free thawing sehingga memberikan kemudahan pengukuran, keakuratan, hemat waktu, dan meminimalkan kesalahan dalam pembuatan roti.

D. Gula

Gula diperlukan pada pembuatan patiseri dengan fungsi utama adalah sebagai bahan pemanis, bahan nutrisi untuk kamir dalam melakukan proses fermentasi, membantu proses pembentukan krim, membantu dalam pembentukan warna kulit roti yang baik dan menambah nilai gizi pada produk. Gula juga memberikan efek melunakkan gluten sehingga cake yang di hasilkan lebih empuk.

Proses karamelisasi gula memberikan warna yang baik pada cake. Gula yang digunakan untuk semua jenis cake adalah gula yang memiliki butiran halus agar susunan cake rata. Untuk pengkremkan gula dengan lemak perbandingan maksimal yang baik adalah dua bagian gula dan satu bagian lemak. Apabila ada kelebihan gula pada resep, lebih baik bila gula tersebut dilarutkan dalam susu atau air. Jumlah gula yang sama dengan telur hasil kocokannya akan lebih baik. Gula akan mematangkan dan mengempukan susunan sel. Bila persentase gula terlalu tinggi dalam adonan maka hasil cake akan kurang baik, cenderung jatuh di bagian tengahnya.

Pemakaian gula dalam adonan mempunyai peranan:



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

- Memberi makanan pada ragi selama proses peragianberlangsung.
- Memberi rasa dan aroma
- Memberi kemampuan adonan untukmengembang.
- Kulit roti menjadi bagus.
- Mengontrol waktupembongkaran.

Persentase pemakaian gula pada setiap produk selalu tergan- tung kepada selera para pembeli. Untuk penggunaan pada produk bakery biasanya berkisar antara 2% - 20%. Adonan roti yang dibuat tan- pa hadir gula akan menyebabkan roti berkembang kurang baik, dan sebaliknya kalau terlalu banyak gula dipakai, akan menyebabkan ado- nan berkembang dengan lambat. Roti akan menjadi terlalu empuk dan mudah gosong. Gula yang tersisa setelah proses fermentasi disebut si- sa gula yang akan memberikan warna pada kulit roti dan rasa pada roti.

Gula memiliki sifat higroskopis (kemampuan menahan air), se- hingga dapat memperbaiki daya tahan roti selama penyimpanan. Pada pembuatan roti manis, gula yang digunakan sebanyak 10% - 30% dan optimum pada kisaran 15% - 25% dari berat tepung. Pada pembuatan roti tawar, gula yang digunakan lebih sedikit jumlahnya karena gula tersebut hanya berfungsi sebagai bahan nutrisi bagi kamir dan tidak untuk memberikan rasa manis. Pencampuran gula yang tidak merata dan terlalu banyak akan menyebabkan bintik-bintik hitam pada kulit roti dan membentuk lubang besar atau kantung udara pada produk roti.

Gula dalam pembuatan cake, berfungsi sebagai bahan pemanis. Gula invert, madu, molasses, dan glucose mempunyai sifat yang higros- kopis. Gula tersebut bukan hanya menahan cairan tetapi juga menimbul- kan aroma dan rasa yang khas pada produk akhir. Gula akan menurun- kan titik penggulalian pada adonan, sehingga memungkinkan kerak ca- ke menjadi berwarna pada suhu yang lebih rendah.

Gula pasir yang beredar dipasar diperoleh dari tebu. Di beberapa negara dihasilkan dari bit. Gula pasir adalah 99,9% sukrosa murni. Sukrosa adalah istilah untuk gula tebu atau bit gula yang telah diber- sihkan. Bila dilihat secara kimia, gula dibagi menjadi dua jenis :

- a. Gula sederhana, seperti glukose atau dextrose, fruktose dan galak- tose.
- b. Gula majemuk, seperti sukrose, maltose, laktose, danlain-lain.

Ada beberapa jenis gula yang dipergunakan dalam produk patiseri, antara lain :

a. Brown Sugar

Jenis ini berasal dari Raw Sugar yang tidak dibersihkan. Ada bebe- rapa nama, sesuai negara penghasilnya, antara lain : Barbados, Trinidad, Demerara, dan sebagainya. Brown sugar adalah gula yang diproses pembuatannya belum selesai. Atau gula yang kristalnya dilapisi molases (sirup berwarna cokelat yang muncul



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

dalam proses pembuatan gula). Biasanya digunakan untuk kue kering atau Fruit Cake tradisional Inggris. Tingkat kemanisannya 65% dari gula kastor.

b. White Sugar

White sugar ini terdiri dari :

- Cubes sugar, paling baik untuk membuat gula rebus (sugar boiling), dibuat dari liquor gula yang berkualitas bagus dan kemudian baru dibersihkan.
- Granulated sugar : berbentuk kristal yang agak kasar, sesuai untuk membuat sugar boiling, cakes dan sponge.
- Castor sugar : Gula castor atau caster adalah nama dari gula pasir yang sangat halus, terdapat di Britania. Dinamai demikian karena ukuran butirannya sangat kecil sehingga dapat ditaburkan dari wadah berlubang-lubang kecil. Karena kehalusannya, gula ini lebih cepat larut dibandingkan gula putih pada umumnya, dan oleh karenanya gula ini secara khusus bermanfaat dalam pembuatan 'meringues' dan cairan dingin. Gula ini tidaklah sehalus gula bubuk yang dihaluskan secara mekanis (dan biasanya dicampur dengan sedikit pati untuk menghindari penggumpalan).



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

Gula ini gula jenis yang terbaik, dapat dipergunakan untuk membuat berbagai macam cake deko- rasi bagian atas dari patiseri (kue) sebelum dibakar. Faktor pe- manisya 100% dan digunakan untuk segala jenis roti, sebab mudah larut dalam berbagai ado- nan. Dapat juga untuk bahan campuran almond paste.

- Sugar nibs : diperdagangkan dalam bentuk kasar, medium, dan yang bagus. Jenis ini sesuai untuk membuat bath buns dan untuk dressing fancy tea bread.

c. Icing Sugar

Gula jenis ini dapat diperoleh di pasar dalam berbagai tingkat, tergantung pro- ses pengayakannya oleh pabrik. Jenis yang paling bagus digunakan untuk membuat Royal Icing. Apabila pembuat- annya sangat teliti maka dapat diguna- kan untuk membuat dekorasi dengan pastry bag (kantong hias). Dalam bentuk yang lain icing sugar dapat diperguna- kan untuk membuat water icing, glaze, untuk clusting (ditaburkan) pada cake sesudah dioven.

d. Golden Syrup

Gula jenis ini berbentuk cairan atau sirup. Warnanya cokelat kekuning- kuning, yang diperoleh dari penyu- linggihan gula. Apabila sirup ini direbus dan kemudian didinginkan maka akan terbentuk kristal-kristal gula. Kualitas yang baik mengandung air 15% - 18%. Sesudah disaring dan dipadat- kan maka akan menghasilkan sucro- se, dextrose, dan levulose. Ada bebe- rapa macam golden syrup dan ada yang diberiwarna.

e. Treacle

Sirup ini warnanya lebih gelap dan mempunyai aroma yang lebih tajam dibanding golden syrup. Treacle dibuat dengan mencairkan dan menyaring molasses (tetes) dan kemudian dipa- datkan. Treacle yang berwarna agak merah sesuai untuk ginger good (pro- duk-produk yang menggunakan jahe). Treacle yang berwarna gelap dinama- kan Black Treacle. Jenis ini sering di-



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

gunakan untuk memberi warna pada cakes dan christmas pudding yang berwarna gelap. Treacle digunakan untuk mengganti gula dalam adonan.

f. Glucose

Di dalam dunia perdagangan dikenal dengan nama Corn Syrup, yang diolah dengan merebus starch (pati) jagung dengan air sehingga kemudian berubah menjadi gelatin (kental seperti agar-agar). Asam-asaman yang tidak begitu keras (weak acid) dibubuhkan untuk mengubahnya menjadi gula. Sirup yang kental ini kemudian dimasukkan ke dalam vacuum pans sampai kadar airnya tinggal kurang lebih 15%.

Invert sugar, kecuali corn syrup, biasanya dibuat dari gula yang direbus dengan air dan dibubuhi hydrochloric acid untuk mengubahnya menjadi gula sederhana. Untuk menetralkan asam kemudian ditambahkan sodium bikarbonat. Seperti glucose, invert sugar tidak berwarna. Glukose corn syrup sering dipergunakan untuk membuat cake maupun sugar boiling.

g. Honey

Honey atau madu menyerupai sirup yang kental, diperoleh dari madu tawon (lebah) yang berasal dari nektar (air madu) yang menempel pada bunga. Nektar mengandung 80% air dan 20% gula, minyak, dan zat harum-haruman. Keberadaan madu sangat tergantung

dari nektar yang dibawa oleh serangga, yang dipungut dari tumbuh-tumbuhan di sekitarnya.

Warna serta kepekatan madu sangat bervariasi, tergantung dari sumbernya, dari yang berwarna krem sampai yang kuning keemasan. Gula yang dikandung nektar terdiri dari levulose dan dextrose dengan perbandingan 38 dan 35. sebagian air akan menguap karena panas selama disimpan dalam sarang lebah.

Negara pengekspor madu adalah Kanada, Australia, California, Hongaria, Polandia, dan Inggris.

Apabila adonan cake memakai madu maka perlu mendapatkan perhatian lebih karena madu mudah membentuk karamel sewaktu kena panas. Oleh



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143
Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

karena itu suhu oven tidak boleh terlalu panas.

Madu dipergunakan untuk membuat nougat, cream, lebkuchen di Jerman dan ginger bread di Prancis. Madu sangat bagus untuk membantu peragian.

h. Fondant

Fondant adalah gula yang dimasak dengan tambahan 10% glukosa untuk mencegah pengkristalan pada permukaannya. Fondant harus digunakan pada suhu tubuh untuk mendapatkan penampilan yang mengilap.

i. Gula Palem

Gula Palem adalah gula aren yang berbutir halus. Sebaiknya jangan mengganti brown sugar dengan gula palem, karena aromanya yang berbeda dan kue yang dihasilkan akan berbeda. Jika terpaksa, Brown Sugar dapat digantikan dengan campuran gula pasir dan gula palem dengan perbandingan 1 : 1 tetapi aroma dan rasanya tetap akan berbeda.

Pemakaian gula dalam adonan mempunyai peranan:

- Memberi makanan pada ragi selama proses peragian berlangsung.
- Memberi rasa dan aroma
- Memberi kemampuan adonan untuk mengembang.
- Kulit roti menjadi bagus.
- Mengontrol waktu pembongkaran.

E. Garam

Garam disebut juga dengan nama sodium klorida yang sangat berguna bagi tubuh. Garam terdiri dari 40% sodium (Na) dan 60% klorida (Cl). Kedua unsur ini merupakan unsur berbahaya jika dimakan secara terpisah. Natrium logam yang sangat reaktif, dan klor merupakan gas yang sangat berbahaya. Namun jika kedua unsur ini bergabung menjadi satu senyawa dengan proporsi yang benar maka akan menghasilkan garam yang sangat berguna bagi



kehidupan manusia.

1. Macam-macam garam yang diproduksi dapat berupa:

- a. Garam kering (dried salt)
- b. Garam batangan (cut lumps)
- c. Garam dapur (cooking salt)
- d. Garam halus/garam meja (table salt)

2. Fungsi garam dalam patiseri

- a. Garam digunakan untuk membangkitkan rasa lezat pada bahan-bahan lain yang digunakan untuk membuat cake dan produk-produk lainnya. Dari pada harus mengurangi gula dalam resep cake, garam dapat dipakai sebagai bahan pengatur manis jika cake terlalu manis. Untuk mengurangi rasa yang terlalu manis tidak dilakukan dengan mengurangi jumlah gulanya, tetapi cukup dengan menambah jumlah garamnya.
- b. Menahan kelembaban cake
- c. Dapat menurunkan suhu terjadinya karamel pada adonan cake, yang dengan demikian akan membantu dalam memperoleh warna kulit yang bagus, yaitu ke-cokelat-cokelatan.
- d. Garam juga berfungsi sebagai pengatur rasa jagaharum.
- e. Karena sifat garam yang higroskopis, sebagian air yang ada dalam produk akan terserap. Hasilnya, roti atau kue akan menjadi lebih padat.
- f. Garam dapat memperbaiki butiran dan susunan roti akibat kuatnya adonan. Hal ini secara tidak langsung akan membantu pembentukan warna, butiran, dan susunan roti.
- g. Garam membantu mengatur kegiatan ragi dalam adonan yang sedang di fermentasi. Dengan demikian garam ikut mengatur kadar peragian.
- h. Garam mencegah pembentukan dan pertumbuhan bakteri yang tidak diinginkan dalam adonan yang diragi.



- i. Menguatkan adonan
- j. Membantu menyimpan gas CO₂ dalam adonan.

3. Jumlah Pemakaian Garam

Jumlah garam yang digunakan tergantung pada berbagai faktor, terutama tergantung kepada jenis tepung yang dipakai. Tepung lemah lebih banyak membutuhkan garam karena garam akan mempengaruhi dan memperkuat protein. Faktor lain yang mempengaruhi jumlah garam yang dipakai ialah resep atau formula yang digunakan. Supaya timbul rasa (flavour) dari bahan-bahan yang dipergunakan, formula yang lebih lengkap lebih menentukan. Mineral di dalam air juga mempengaruhi jumlah pemakaian garam. Bila air yang digunakan adalah jenis air keras (hard watery), maka jumlah garam yang dipakai perlu dikurangi. Dapat juga dibubuhkan cuka makan atau asam kimia yang dapat dimakan. Atau dapat juga memakai lime juice. Dalam keadaan normal, jumlah garam yang digunakan berkisar antara 2% sampai 2,25%. Pemakaian garam harus cermat, oleh karena itu, harus ditimbang.

Apabila garam dapur digunakan untuk produk patiseri, maka garam itu harus memenuhi syarat berikut :

- Harus sepenuhnya larut dalam air.
- Larutan garam harus jernih. Larutan yang keruh menunjukkan adanya kotoran tertentu.
- Harus bebas dari gumpalan (*lumps*). Harus semurnimungkin.
- Harus bebas dari rasapahit.

Pemakaian garam dalam adonan roti mempunyai tugas sebagai berikut:

- Menambah rasa dan aroma.
- Mengendalikan waktu peragian ragi.
- Memutihkan daging roti.
- Memperkuat jaringan zat gluten.
- Memperlambat pertumbuhan jamur pada roti.

Pemakaian garam pada roti biasanya berkisar antara 1 – 2 ½. Jika dipakai berlebihan akan menyebabkan:

- a. Roti berkembang sangat lambat.



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143
Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

b. Kulit roti menjadi terlalu tebal.

Garam yang dipergunakan harus memenuhi syarat sebagai berikut:

- a. Harus sepenuhnya larut dalam air.
- b. Larutannya harus jernih (bening). Larutan yang keruh mencerminkan adanya kotoran-kotoran tertentu.
- c. Harus bebas dari gumpalan-gumpalan.
- d. Harus semurnimungkin.
- e. Harus bebas dari rasa pahit atau rasa yang tajam.

Fungsi penambahan garam pada pembuatan roti diantaranya adalah untuk memberikan citarasa, mengontrol aktivitas ragi, meningkatkan keliatan gluten dan menghambat pertumbuhan bakteri yang tidak diinginkan. Komposisi garam yang disarankan dalam 1 kg tepung terigu adalah 12.5 gram sampai 17.8 gram. Konsentrasi garam sebesar 2%- 2.5% atau 20-25 gram dalam 1 kg tepung terigu dapat menghambat aktivitas ragi. Penambahan garam pada jumlah yang cukup akan meningkatkan kekuatan gluten. Dalam jumlah yang terlalu banyak garam akan menurunkan kemampuan gluten dalam menahan gas karena gluten tidak mempunyai daya regang yang cukup, membuat roti menjadi terlalu asin dan memperlambat laju fermentasi karena terhambatnya aktivitas ragi akibat adanya ketidakseimbangan tekanan osmosis. Sebaliknya, jika penambahan garam dalam jumlah yang terlalu sedikit dapat berpengaruh terhadap pencapaian volume yang maksimal karena gluten tidak memiliki kekuatan yang cukup untuk menahan gas.

F. LEMAK

Tak dapat dipungkiri lagi bahwa lemak adalah bahan yang sangat penting dalam pembuatan patiseri. Komposisinya terdiri dari asam lemak (*fatty acid*) yang terdiri dari tiga buah molekul dari satu asam berlemak atau lebih yang digabungkan dengan sebuah glycerol untuk membentuk *triglyceride*. Yang dimaksud dengan glycerol adalah cairan kental seperti



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143
Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

sirup dan lebih berat dari pada air dengan rasa manis. Biasanya campuran triglycerida ini apabila berbentuk padat pada suhu biasa disebut lemak, tetapi bila berbentuk cair disebut minyak. Kedua-duanya dikelompokkan sesuai dengan kadar asam yang dikandungnya.

Lemak dan minyak mempunyai berat jenis yang lebih rendah dari pada air, dan setiap lemak mempunyai sifat sendiri. Lemak tidak dapat larut dalam air. Bahkan apabila lemak bercampur dengan air maka akan membentuk emulsi, campuran yang stabil dan tidak dapat terurai lagi. Lemak dan minyak hanya dapat larut dengan bahan pelarut lemak seperti ether, benzine dan carbon tetrachloride. Keduanya mempunyai titik leleh yang berbeda.

1. Fungsi Lemak

Pemakaian lemak di dalam resep patiseri akan membantu:

- a. Meningkatkan nilai gizi.
- b. Mempertinggi rasa, dengan hadirnya lemak di dalam resep produk patiseri, hasil-hasilnya akan lebih mudah untuk ditelan sewaktu dikuyah dan tidak terasa seret. Hal ini disebabkan oleh sifat-sifat lemak yang sanggup untuk memperpendek (to short) bentuk jaringan zat gluten tepung. Oleh karenanya, sering lemak itu disebut juga "shortening".
- c. Memperkuat jaringan zat gluten tepung. Zat gluten tepung akan membentuk jaringan apabila ia bersinggungan dengan air. Pembentukan jaringan ini tidak mempunyai kekuatan apa-apa terutama dalam menerima gas CO₂ jika ia bercampur begitu saja dengan air. Kalau terbentuknya jaringan itu bersama-sama dengan hadirnya lemak dalam resep maka jaringan zat gluten ini terjadi dengan kuat, elastis dan sanggup untuk memperlebar dirinya sewaktu menerima gas CO₂ sebagai hasil kerja ragi tanpa mengalami pemutusan di sana sini. Jaringan zat gluten tepung yang terbentuk dalam adonan dapat diibaratkan sebagai semacam balon karet.
- d. Produk tidak cepat menjadi keras. Tepung terigu selain mengandung apa yang disebut zat gluten juga mengandung zat hidrat arang.



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

Zat hidrat arang ini terdiri dari apa yang disebut Amylose dan Amylopectine yang berbanding sama. Sewaktu proses pembakaran produk berlangsung, amylose dari zat hidrat arang tadi meleleh menjadi semacam selai dan yang bersama dengan zat gluten tepung bertanggung jawab untuk membentuk daging roti yang “membul-membul”. Pada saat produk berbahan pati (tepung- tepungan) mengalami proses pendinginan, perlahan-lahan amylose yang meleleh sewaktu pembakaran berlangsung, berubah dengan mengalami proses kristalisasi atau diistilahkan dengan retrogradasi khusus untuk roti disebut staling. Kalau proses kristalisasi ini berlangsung dengan cepat, maka roti berubah menjadi kering dan keras. Dengan hadirnya lemak di dalam resep, lemak tadi akan melapisi amylose yang meleleh tadi hingga akibatnya proses kristalisasi menjadi berlangsung dengan lambat atau lemak dapat memgambat proses kristalisasi. Karena proses kristalisasinya lambat, maka akibatnya roti menjadi lebih empuk dan tahan lama.

- e. Sebagai bahan pewangi.
- f. Melembabkan adonan.
- g. Menghambat pembusukan

2. *Macam-macam Lemak*

Lemak untuk keperluan pembuatan patiseri dapat digolongkan menurut bahan bakunya atau juga dapat dibedakan menurut tujuan pemakaiannya. Untuk lebih dapat mengenal penggolongan lemak yang mempunyai bermacam-macam nama maka perlu diketahui penggolongan pokok lemak seperti:

- a. *All Purpose Shortening*, disebut juga apa yang dinamakan Lemak Serba Guna. Seperti namanya, lemak ini dibuat sedemikian rupa hingga mempunyai kegunaan yang memang serba guna, dapat untuk membuat roti, dapat untuk membuat gula-gula (permen) dapat juga untuk membuat kue-kue, ice-cream dan lain-lain. Lemak jenis ini umumnya mempunyai daya elastisitas dan pengembangan yang betul-betul sempurna. Untuk dapat mencapai sifat



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143
Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

serbaguna, pemilihan bahan-bahannya membutuhkan perhatian dan ketelitian. Lemak serba guna yang terbuat dari apa yang disebut All Hydrogenated Vegetable oil seperti halnya = Snow white = tergolong lemak serba guna yang terbaik dari golongannya.

- b. *High Absorption Shortening* (Lemak dengan daya serap air yang tinggi).

Lemak golongan ini dibuat khusus untuk pembuatan cake (kue-kue basah) dan untuk tujuan pembuatan cream. Lemak dengan daya serap air yang tinggi ini oleh pabrik pembuatannya ditambahkan apa yang disebut emulsifier dari type Mono dan Diglyceride.

Daya kesanggupan untuk menerima cairan pada lemak jenis ini sedemikian tingginya hingga kue-kue yang dihasilkannya akan sanggup untuk tahan lama sebab kelembabannya juga tinggi. Daging kue pun menjadi lebih kompak dan seragam. Lemak jenis ini memang dibuat sedikit lebih lembek tetapi mempunyai daya stabilitas yang tinggi. Croma memproduksi lemak jenis ini dengan diberi nama Cro- ma Cake dan Croma Crème.

- c. *High Stability Shortening* (Lemak dengan daya ketahanan yang tinggi)

Lemak jenis ini dibuat khusus untuk keperluan pembuatan biskuit dan sebangsanya (cookies – biskuit). Umumnya jenis kue-kue kering (biskuit/ cookies) selalu diperlukan penyimpanan yang lama baik selama di pabrik maupun setelah berada di toko. Oleh sebab itu pemilihan akan lemak yang mempunyai daya ketahanan tinggi untuk disimpan sangat perlu sekali.

- d. *Yeast Raised Dough Shortening* (Lemak khusus untuk adonan yang mengandung ragi).

Lemak ini mengandung emulsifier yang tinggi. Zat emulsifier tambahan ini dipilih sedemikian rupa hingga dapat memberikan keuntungan seperti: Adonan menjadi mudah diolah selama proses peragian yeast berlangsung. Umur produknya bisa menjadi lebih lama. Produknya menjadi lebih empuk.



3. Beberapa jenis lemak dan campuran lemak digunakan dalam bakery, diantaranya:

a. Mentega (butter)

Terbuat dari lemak hewani, mengandung 82% lemak susu dan 16% air. Ada 2 jenis mentega, yaitu yang mengandung garam (asin) dan yang tidak mengandung garam (tawar/unsalted butter). Mentega yang mengandung garam sebaiknya hanya digunakan untuk adonan yang berair (*batter*), kenyal (*dough*) dan pasta (*paste*). Komposisi mentega berbeda-beda tergantung keadaan susu yang digunakan sebagai bahan baku. Fat mengandung mentega, terdiri dari sedikit lemak yang tidak stabil dan mudah menguap, yang akan mempengaruhi flavour atau aromanya. Bila penyimpanan kurang memadai atau terlalu lama, mentega akan rusak dan berbau tengik karena terjadinya proses oksidasi. Suhu yang ideal adalah di bawah 40°F (4°C).

Aroma mentega sedap dan lembut, tidak berbau dan bebas dari minyak. Jaringannya kuat dan plastis, mudah dibuat menjadi krim. Mentega banyak mengandung vitamin A dan D, termasuk jenis shortening yang berkualitas baik dan harganya relatif mahal. Mentega sangat berpengaruh terhadap kualitas cake atau kue, karena mempunyai aroma yang khas serta titik leleh yang rendah. Selain sebagai bahan untuk pembuatan cake dan pastries, mentega cocok digunakan sebagai bahan pembuat puff pastry, karena adonan akan menjadi kaku dan stabil selama dalam proses rolling dan folding. Mentega yang diperdagangkan ada yang rasanya asin dan tawar. Apabila akan dipergunakan untuk membuat butter cream, maka yang harus dipilih adalah yang tawar.

b. Mentega putih (*shortening/compound fat* = lemak yang padat). Shortening adalah lemak yang berwarna putih atau kuning yang terbuat dari sebagian besar lemak sayuran (*vegetable oil*) dan shortening merupakan 100% lemak. Shortening pertama kali disebut dengan *compound fat* karena terbuat dari penyaringan minyak kelapa, biji palem, minyak biji kapas, dan minyak – minyak nabati lainnya.



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143
Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

Shortening merupakan bahan pengempuk paling baik, karena memiliki peng-kreman paling baik, maka dipergunakan untuk pembuatan cake. Namun kekurangannya, shortening memberikan rasa dan aroma pada produk akhir cake kurang baik. Dibuat sebagai pengganti lemak hewani (*lard*) yang berwarna putih. Karena murni terbuat dari lemak/minyak nabati dan tidak mengandung air, mentega putih merupakan bahan pengempuk adonan yang paling baik. Namun, mentega putih tidak mempunyai rasa (hambar). Dalam membuat cake jika ingin mengganti shortening dengan butter harus diperhatikan komposisi lemaknya. Perlu diingat bahwa shortening memiliki 100% lemak sedangkan mentega atau margarine memiliki 84% lemak. Jika di formula cake menggunakan shortening 396 gr maka dapat diganti dengan 545 gr mentega dan margarine.



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143
Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

Shortening jenis *white shortening* mengandung 100% lemak dan jenis *refined butter substitute* yang mengandung sekitar 80% lemak. Penggunaan *refined butter substitute* pada roti manis ditujukan untuk menambah citarasa dan aroma.

c. Margarin

Merupakan mentega sintetis, terbuat dari lemak nabati. Margarin dapat digunakan dalam jumlah yang sama dengan mentega sepanjang kadar airnya diperhatikan. Margarin ada yang asin, ada pula yang tawar. Jumlah garam harus dikurangi jika menggunakan margarin atau mentega yang mengandung garam (asin). Margarine digunakan sebagai pengganti mentega (*butter*) karena memiliki komposisi hampir sama dengan mentega. Bahan baku utama pembuatan margarine adalah minyak cair, minyak nabati, antara lain minyak yang diambil dari kelapa, kelapa sawit, biji kapas, jagung, kedelai, kacang, dsb.

Margarine dibuat dengan mencampur lemak dengan bahan tambahan yang dapat dilarutkan dalam air, termasuk susu skim (susu yang telah diambil kepala susunya). Campuran itu kemudian dikocok kuat-kuat sehingga membentuk emulsi (larutan kental).

Emulsi ini kemudian dimasukkan ke dalam alat pendingin dan alat pengkristalan sehingga dapat dibungkus dan dipak.

Untuk keperluan rumah tangga, margarine harus dapat dioleskan, cepat lumer dalam mulut, dan rasanya mirip dengan mentega, plastis, sementara kemampuan pengkrimannya tidak begitu penting.

Mutu pengkriman ditentukan oleh:

- Susunan kimiawi.
- Susunan kristal dari shortening.
- Suhu pada saat shortening digunakan.
- Butiran gula yang digunakan.

Minyak yang digunakan untuk membuat margarine harus sepenuhnya berasa polos agar tidak bercampur dengan rasa mentega yang diperoleh dari

susu. Margarine yang digunakan sebagai bahan dan bukan untuk dimakan begitu saja tidak mempunyai batas titik leleh dan memiliki kepadatan yang tetap sebagaimana margarine untuk rumah tangga. Margarine untuk pembuatan roti dapat mempunyai titik leleh lebih tinggi, lebih bersifat seperti malam, dan mempunyai batas kepadatan yang lebih luas.

d. Korstvet (pastry margarine)

Merupakan margarin khusus untuk menghasilkan adonan yang bisa dilipat, seperti *puff pastry* dan *danish pastry*. Margarin ini mengandung hampir 100% lemak yang diperkeras, titik lelehnya di atas suhu tubuh. Dapat diaduk, digiling dan dilipat tanpa harus diberi pelumas.

e. Lemak nabati

Mengandung 100% lemak yang dibuat dari kelapa, kacang tanah, atau tumbuh-tumbuhan lainnya. Bentuknya padat. Rasanya netral, sering digunakan untuk *deep frying* (menggoreng dalam minyak banyak). Lebih tahan lama dalam penggorengan dibandingkan lemak lainnya. Juga untuk menstabilkan krim.



f. Lard

Lard adalah salah satu jenis lemak yang dapat memberikan rasa. Lard dibuat dari hasil penyulingan lemak babi, kurang lebih 99% terdiri dari lemak yang bersifat plastis. Tidak sesuai untuk dibuat krim karena pada



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143
Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

proses awal harus dibuat krim lebih dahulu. Lard sangat bagus untuk membuat pork dan meat pies, lardy cakes, serta untuk menggoreng.

g. Compound Fat

Compound fat merupakan pengganti lard. Sekarang telah dapat dikembangkan menjadi shortening yang bagus. Compound fat 10% lemak. Kadang ditambah pewarna, tetapi pada umumnya berwarna putih. Compound fat dibuat dari persenyawaan minyak yang dipadatkan, mempunyai jaringan yang bagus karena diproses dengan teknik moren. Dengan mencampur 454 gr mentega atau margarine dengan 372 gr compound fat, ditambah sedikit garam, akan menghasilkan daya pengkriman yang baik apabila dikocok kuat-kuat. Campuran ini juga dapat dipergunakan untuk menggoreng.

h. Special Cake Fat

Jenis ini merupakan shortening yang terbaik, dipergunakan sebagai bahan pembuat cake karena mempunyai daya emulsi yang sangat baik. Selain mampu mengikat zat cair yang ada dalam adonan, juga berfungsi sebagai stabilisator yang mampu menahan susunan cake setelah dibakar sehingga cake yang dihasilkan tidak runtuh. Jenis fat ini dikenal juga dengan nama *Super Glycerinated Fats*, sebab lebih baik banyak mengandung glycerol. Special cakes fats dapat digabungkan dengan fat lain untuk membuat produk cake. Kuantitasnya bervariasi sesuai resep.

i. Minyak Goreng

Minyak goreng adalah shortening yang berbentuk cair. Ada beberapa larangan berkaitan dengan minyak goreng, antara lain:

- Apabila digunakan untuk menggoreng, suhu harus dijaga agar tetap stabil.
- Setelah selesai menggoreng, sisa-sisa hasil penggorengan harus dibersihkan agar minyak tidak berwarna gelap.
- Tidak
- boleh dipanasi hingga lebih dari 205°C



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143
Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

- Tidak boleh terus dipanaskan.

Minyak goreng terdiri dari 100% minyak, dan mempunyai titik leleh yang rendah. Pada suhu kamar minyak berbentuk cair, dan pada suhu dingin akan membeku. Karena ben- tuknya cair maka tidak mem- punyai kemampuan atau daya pengkriman. Pada umumnya minyak dipergunakan untuk menggoreng atau sebagai bahan pengoles.

Pada pembuatan sponge cake meupun genoese, minyak berfungsi sebagai *enrichment agent* (yang memperkaya), yang ditambahkan pada adonan setelah telur dan gula dikocok terlebih dahulu.

Olive oil, salah satu jenis minyak yang dapat dimakan, berasal dari Italia dan Spanyol. Harganya relatif mahal.

Dalam pembuatan biskuit, lemak juga digunakan karena nilai shorteningnya. Di sini yang digunakan adalah lemak yang memiliki stabi- litas tinggi karena biskuit akan disimpan dalam jangka waktu lama.

Pada pembuatan kue, nilai pengkriman dari shortening adalah penting. Dalam hal ini ada cara yang disebut pencampuran gula mente- ga (*sugar-butter method*). Lemak dan gula pertama-tama dibuat krim dulu. Shortening nabati cair dapat mengkrim dengan baik. Oleh karena itu, memilih shortening harus didasarkan pada kegunaannya. Dalam pembuatan cake, kemampuan pengkriman merupakan hal yang paling utama. Dalam resep tertentu, kepadatan adonan membutuhkan shorte- ning jenis emulsi. Kesulitan untuk mendapatkan adonan dengan lemak yang menyebar rata akan semakin bertambah dengan bertambahnya gula yang dikehendaki penambahan air. Kesulitan dalam penambahan air dalam jumlah yang cukup banyak dapat diatasi dengan membubuh- kan bahan emulsi seperti glyceride yang dapat menstabilkan kadar air dalam emulsi lemak.

Disebabkan oleh rasa yang berbeda-beda, adalah sukar untuk menentu- kan shortening yang paling baik untuk pembuatan cake. Untuk jenis cake yang



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

susunannya tinggi, dipilih shortening yang mempunyai daya peng-kriman yang baik dan persentase gula yang juga tinggi.

G. Bahan Pengembang Kimia

Bertahun-tahun orang telah menyukai hasil pembakaran yang diragikan. Sebab utamanya adalah sebagai berikut:

- Hasil pembakaran di buat sedemikian ringan sehingga mudah dikunyah.
- Sebab hasil pembakaran yang dibuat dengan peragian mempunyai butiran yang terbuka dan berpori-pori lebih banyak daripada yang tidak diragikan dan sari makanannya lebih timbul dan mudah dicerna.
- Hasil pembakaran yang dibuat dengan bahan peragi lebih nikmat dan lezat dari yang tidak diragikan.

1. *Macam-Macam Bahan Pembiang*

Beberapa bahan pengembang kimia yang sering dipergunakan dalam pembuatan patiseri adalah :

a. Soda Kue

Soda kue sebagai bahan pembiang

Yang dimaksudkan soda di sini ialah sodium bicarbonate dengan rumus NaHCO_3 . Bila soda kue dipanaskan akan melepaskan karbon dioksida atau gas peragi. Juga akan melepaskan gas yang sama tersebut bila dicampur dengan asam baik dalam keadaan panas ataupun dalam keadaan dingin. Bila soda kue dipanaskan maka akan terbentuk karbon dioksida, air dan sodium karbonat (soda cuci). Reaksi kimianya sebagai berikut:



Dari reaksi tersebut kita dapat melihat bahwa jika soda saja yang dipergunakan sebagai bahan peragi maka akan tertinggal soda cuci dalam kue. Jika kadar soda cuci tersebut berlebihan maka kue akan berwarna gelap dan rasanya tidak enak. Hal ini terjadi karena begitu soda cuci terbentuk maka akan langsung bereaksi



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

dengan shortening sehingga dalam adonan kue timbul reaksi sabun. Rasa roti dan kue akan menjadi tidak enak dan berwarna cokelat.

Sudah lama diketahui bahwa soda akan menghasilkan kue yang lebih baik bila ke dalam adonannya dibubuhkan suatu jenis asam. Asam tersebut akan bereaksi dengan soda dan menghasilkan gas ragi, karbon dioksida dan residu di dalam kue. Residu ini tidak akan merugikan kue. Namun bila hanya menggunakan soda maka residunya akan menimbulkan efek yang merugikan kue.

Beberapa macam bahan asam yang dipergunakan bersama soda antara lain :

- a. Susu masam (sourmilk)
- b. Madu(honey)
- c. Air tebu atau air gula(molasses)
- d. Campuran dextrose dan levulose (invertsugar)
- e. Sarijeruk
- f. Susu mentega (buttermilk)

Peragian seperti ini sekarang tidak lagi praktis dalam perdagangan, sebab cara ini sukar untuk mencapai hasil yang seragam. Berdasarkan penelitian dihasilkan suatu campuran yang umumnya dikenal sebagai tepung biang (baking powder).

b. Baking Powder

Tepung biang adalah bahan peragi hasil reaksi asam dengan sodium bikarbonat memakai atau tidak memakai pati atau tepung sebagai bahan pengisi (filler). Sebenarnya semua tepung biang terdiri dari soda-soda tetapi perbedaan macam hanya dalam jenis asam yang digunakan. Pada umumnya bubuk tertrate, bubuk phosphate dan bubuk sulphate digunakan sebagai bahan asam.

Tepung biang dalam adonan akan melepaskan gas hingga jenuh dengan gas karbon dioksida, lalu dengan teratur membebaskan gas selama baking agar adonannya mengembang sempurna. Hal di atas untuk menyeragamkan remah (crumb), menjaga penyusutan dan agar kue tidak rusak (jatuh).



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

Baking powder dengan reaksi kembar

Jenis tepung ini terdiri dari 2 macam bahan asam yang satu reaksinya cepat dan satu macam lagi reaksinya lambat.

Bagian dari jenis tepung ini yang reaksinya cepat biasanya terdiri dari calcium acid phosphate. Setelah mixing jenis ini akan melepaskan cukup banyak gas peragi dalam waktu yang relatif pendek dan selanjutnya akan membebaskan gas dengan cepat pada waktu adonan didiamkan atau pada waktu adonan berada di atas meja adonan.

Jenis tepung yang reaksinya lambat terdiri dari sodium pyrophosphate atau sodium aluminium sulphate. Jenis ini tidak terlalu banyak membebaskan gas peragi sampai adonan itu dipanaskan di dalam oven. Penting menggunakan tepung biang dengan daya kerja yang lambat dimana pada pelaksanaan adonan gasnya hanya dalam jumlah minimal akan hilang. Cukup bijaksana kalau kita mengetahui bahwa sejumlah gas karbon dioksida secukupnya yang dibebaskan pada waktu pelaksanaan adonan akan menjadikan adonan lebih lancar dan membantu dalam timbangan dan pemasukan dalam acuan kue.

Penggunaan Baking Powder

Jumlah baking powder yang digunakan tergantung pada jenis, sifat dan bahan (seperti lemak dan telur) yang diolah, dan juga tergantung pada tinggi cetakan.

Jumlah tepung biang yang akan digunakan harus ditimbang secara tepat. Bila kuantitas tepung biang melebihi batas, setelah mengembang di dalam oven, kue akan menjadi bantat atau mengkerut. Remah kue berwarna gelap dan rasanya akan berbeda. Bila tepung biang terlalu sedikit maka kue tidak akan dapat sepenuhnya mengembang sehingga susunannya menjadi padat dan berat.

Jumlah baking powder yang akan digunakan

Jumlah tepung pembiang (baking powder) yang akan digunakan tergantung kepada jenis hasil, sifat dan jumlah bahan (seperti lemak dan telur) yang diolah dan juga tergantung kepada tingginya tempat.

Suatu syarat yang sangat penting bahwa jumlah tepung pembiang yang diperlukan harus benar-benar ditimbang tepat. Bila jumlah tepung pembiang melebihi batas setelah mengembang di dalam oven kue akan bantat atau



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

mengerut. Remah kue warnanya akan gelap dan rasanya akan lain atau asin. Bila tepung pembiang terlalu sedikit kue tidak dapat sepenuhnya sehingga akan menghasilkan susunan yang padat dan berat yang baik volume maupun rasanya berkurang.

Soda Kue atau Baking Powder yang digunakan

Soda kue adalah bikarbonat soda, tanpa tambahan apa-apa. Sedangkan Baking Powder adalah bikarbonat soda yang sudah ditam- bah bahan lain (*cream of tartar*, bahan pengering, dll) untuk menet- ralkan.

Bahan mana yang harus dipakai dalam pembuatan kue sangat tergantung dari bahan-bahan lain yang dipakai dalam resep ter- sebut.

- Bikarbonat soda sendiri biasanya sifatnya basa. Dia akan menge- luarkan gelembung udara jika bercampur cairan dan bahan yang sifatnya asam (buah-buahan, *yoghurt*, madu, *buttermilk*, cokelat, dll). Jadi untuk resep- resep yang adonannya bersifat asam, biasanya gunakan soda kue untuk bahan pengembangnya.
- Baking Powder, karena sudah mengandung bahan penetral, biasa- nya dipakai untuk resep-resep yang adonannya sudah bersifat net- ral. Dalam ilmu pembuatan resep kue, kue akan mengembang sem- purna bila kandungan asam dasarnya seimbang. Ini juga ada hubu- ngannya dengan rasa dan tekstur.
- Bikarbonat Soda, menghasilkan tekstur yang berpori besar dan tidak beremah, tapi bila dipakainya sendiri, rasanya agak pahit. Rasa pahit ini akan hilang bila tercampur dengan bahan yang sifatnya asam tadi.
- Baking Powder menghasilkan rasa yang netral dan tekstur yang berpori kecil tapi cenderung beremah, soda kue dan baking powder ini *tidak* bisa saling menggantikan. Jika terpaksa, baking powder bisa diganti dengan campuran 1 bagian soda kue ditambah 2 bagian *cream of tartar*. Tapi soda kue tidak bisa digantikan dengan baking powder.

c. Amonium Karbonat dan Amonium Bikarbonat

Amonium Karbonat maupun Amonium Bikarbonat hanya sedikit digunakan sebagai bahan peragi. Penggunaannya terbatas pada kue kering



tertentu. Keuntungan jenis peragi ini ialah mudah terpisah menja- di dua macam gas, dan juga tidak meninggalkan sisa dalam bentuk zat padat.

Bila menggunakan bahan peragi ini untuk roti dan kue yang tingkat kelembabannya lebih tinggi, maka akan timbul cacat pada hasil produksi. Gas ammonia yang larut di dalam air akan tetap berada di da- lam kue dan memberikan rasa serta bau yang tidak enak. Oleh karena itu garam amonia sebagai bahan peragi hanya digunakan secara terba- tas pada roti dan kue yang berukuran kecil dan berpori-pori sehingga uap amonianya bisa keluar pada waktupembakaran.

Proses peragian adalah suatu proses dimana timbulnya lubang- lubang pada adonan roti atau kue dan menahannya hingga pemba- karan. Bahan yang menimbulkan proses itu disebut bahan peragi.

2. Metode Peragian

Ada 4 metode peragian:

- a. Dengan udara (secaramekanis)
 - Dengan pengkrem-Pound Cake zaman dahulu adalah sua- tu contoh dari kelompok kue yang dibangkitkan dengan pro- ses ini yaitu dengan “tersemprotnya” udara ke dalam shorte- ning dan gula selama pengkrem dan berkembang bila dipa- naskan dalam oven agar kuemekar.
 - Dengan kecocokan telur – kita semua telah mengetahui bah- wa bila telur dikocok akan berbusa dan mengembang yang disebabkan semprotan udara kedalamnya.
- b. Membebaskan gas karbon dioksida dalam adonan dengan menggunakan ragi. Contoh dari metode ini ialah roti.
- c. Peragian dengan menggunakan bahan kimia. Contoh bahan kimia tersebut ialah:
 - Soda kue (BakingSoda)
 - Krem roti/kue (BakingCream)
 - Tepung biang (BakingPowder)
 - Ammoniumbicarbonat.
- d. Uap air bila suhu adonan kue dan roti meningkat (dalam oven) maka air berubah menjadi uap yang menyebabkan timbul teka- nan yang lebih kuat.



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143
Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

3. *Bahan RagiMineral*

Yang dimaksud dengan bahan ragi mineral (*Mineral Yeast Food*) adalah suatu kombinasi yang tersusun seimbang dari garam-garam mineral yang telah dibersihkan, yang dapat larut dan dapat dimakan. Bahan ini pada umumnya didapatkan dalam banyak tumbuh-tumbuhan.

Ragi mineral digunakan untuk :

- a. Melengkapi ragi dengan zat-zat makanan
- b. Mengatur kegiatan enzim
- c. Mengatur kerja gluten
- d. Menyesuaikan dengan mutu tepung
- e. Membantu mengatur penggunaan berbagai jenis air yang tersedia.

Komposisi dari sebagian besar ragi mineral dan kegiatan garam-garamnya adalah sebagai berikut :

- a. Kalsium Sulfat
 - 1) Memanfaatkan peragian dengan reaksi sebagai suatu penahan (buffer)
 - 2) Memperkokoh gluten
 - 3) Meningkatkan kemampuan pengadangan
 - 4) Meningkatkan kadar kalsium dari suatu bahan
- b. Ammonium Chlorida
 - 1) Melengkapi zat lemas ragi, menolong kegiatan ragi
 - 2) Menghasilkan sejumlah kecil asam hydrochloride yang dapat meningkatkan keasaman adonan. Keasaman sangat menguntungkan ragi.
 - 3) Mematangkan dan melembutkan gluten.
- c. Potassium Bromate
 - 1) Merangsang kegiatan enzim ragi
 - 2) Membebaskan oksigen
 - 3) Melembutkan gluten, meningkatkan kekenyalan dan kestabilan
 - 4) Bereaksi seperti bahan pengoksidasi dan reaksi penahan dari protease.
- d. Sodium Chloride (garam)
 - 1) Memantapkan masa peragian
 - 2) Memperkokoh gluten, meningkatkan daya tahangas



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143
Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

- e. Calcium AcidPhospate
 - 1) Meningkatkan keasaman adonan
 - 2) Mencegah serat-serat menjadi lengket yang disebabkan oleh tumbuhnya bakteri yang mengakibatkan roti menjadibusuk.
- f. Bulk (Pati atau Tepung)
 - 1) Menjaga agar garam-garam mineral tetap kering
 - 2) Untuk memudahkan penimbangan sehingga dapat dilakukan dengan seksama.

Fungsi dari Ragi Mineral

- a. Menutupi kekurangan garam mineral yang diperlukan untuk peragian yang sehat, melengkapi ragi dengan zat-zat makanan.
- b. Mengurangi kerugian-kerugian pada peragian.
- c. Mematangkan, melembutkan, mengatur, dan memperkokoh gluten.
- d. Meningkatkan kemampuan pengadangan.
- e. Kerja ragi yang cepat, teguh serta sehat menghasilkan roti yang beraroma baik, beremah baik, berwarna baik, bersusun baik, mengembang dan membesar dengan baik dalam oven.



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

II. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143
Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl.Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

JOB SHEET PRAKTIKUM
PENGOLAHAN PASTRY & BAKERY

PRAKTEK : 1 (Pertama)
HARI/TANGGAL : 1 September 2016
MASAKAN : 1. Choux paste gulung
2. Choux paste goreng

A. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 4.1.** Membuat bahan pengisi kue
- 4.1.1. Memahami teknik pembuatan bahan pengisi kue
 - 4.1.2. Melakukan praktek membuat bahan pengisi kue

B. TUJUAN

- 1. Memahami teknik pembuatan bahan pengisi kue.
- 2. Melakukan praktek membuat bahan pengisi kue.

C. LANGKAH KERJA

- 1. Siswa menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan yang diperlukan
- 2. Siswa menyiapkan perlengkapan pribadi
- 3. Siswa mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai praktik
- 4. Siswa memperhatikan penjelasan dari guru
- 5. Siswa membuat sus goreng dan sus gulung beserta isiannya sesuai dengan resep

D. RESEP

1. Choux Paste Gulung

Bahan Adonan Dasar	Jumlah
Air	250 ml
Margarin	125 gr
Garam	½ sdm
Tepung terigu segitiga biru	150 gr
Baking powder	¼ sdt
Telur	5 butir
Bahan Isian	
Daging ayam	250 gr
Garam	Secukupnya
Lada	Secukupnya

Saus bolognese	Secukupnya
Chilli saus del monte	Secukupnya
Bawang putih	2 siung
Bawang bombay	½ buah

- Cara membuat :
1. Air, margarin, dan garam dimasak hingga margarin meleleh dan air mendidih, lalu matikan api.
 2. Lalu ayak tepung dan baking powder, setelah di ayak masukkan ke dalam campuran air. Aduk hingga merata sampai tidak ada lagi gumapan tepung.
 3. Tunggu campuran tepung dan air sampai dingin.
 4. Setelah adonan dingin masukkan telur satu persatu sambil di kocok hingga merata.
 5. Setelah itu masukkan adonan ke dalam piping bag dan cetak keatas loyang yang terlebih dahulu diolesi margarin.
 6. Cetak adonan sepanjang loyang ukuran 24 cm.
 7. Oven dengan api bawah suhu 200°C selama 30 menit sampai matang.
 8. Keluarkan dari oven.
 9. Membuat isian : tumis bawang bombay dan bawang putih, masukan daging ayam dan bahan lain. Masak sampai matang.
 10. Keluarkan kulit choux paste dari loyang, balik. Kemudian oleskan isian diatasnya dan gulung hingga rapat, potong-potong dan sajikan.

E. DAFTAR KEBUTUHAN ALAT

1. Alat Masak

NO	NAMA ALAT	JUMLAH	KET.
1.	Frying pan	8	Untuk menggoreng makanan
2.	Rolling pan	2	Untuk memipihkan adonan pastel
3.	Cetakan pastel	2	Untuk mencetak pastel
4	Pisau	8	Untuk memotong makanan
5.	Spatula	8	Untuk membalik makanan yang digoreng
6.	Mangkuk	8	Untuk menaruh bahan makanan
7.	Cetakan pukis	2	Untuk mencetak pukis
8.	Mixer	2	Untuk mengocok adonan

2. Alat hidang

NO	NAMA ALAT	SPESIFIKASI	JUMLAH
1.	Piring persegi panjang	Chinese wear	8

F. TERTIB KERJA

NO	TUGAS	WAKTU	
		ACTIVE	WAITING

			TIME
1.	Persiapan diri	20'	
2.	Persiapan bahan	20'	
3.	Persiapan alat	10'	
4.	Menyiapkan bahan	20'	
5.	Mengolah choux paste gulung	40'	
6.	Membuat choux paste goreng	40'	
7.	Membuat bahan pengisi choux paste	30'	
8.	Make up	25'	
9.	Pengemasan	15'	
10.	Menghidangkan	10'	15'
11.	Penilaian dan evaluasi	20'	
12.	Pencucian alat & membersihkan area kerja	15'	
13.	Berkemas	20'	
Total		300' menit	15' menit

G. KRITERIA HASIL

No.	Nama	Tekstur	Rasa	Aroma	Warna
1.	Choux paste gulung				
2	Choux paste goreng				

H. PEMBAGIAN TUGAS

NO	NAMA KELOMPOK	NAMA PRODUK
1.		
2.		
3.		

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Surakarta, Juli 2016
Yang Membuat

Dra. Kurniasih
NIP.19680416 200501 2010

Ismi Nasya
NIM. 13511241040

SOAL ULANGAN HARIAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Pastry & Bakery
Kelas : XI Boga 4

Soal A

Jawablah soal dibawah ini dengan jelas dan benar!

1. Jelaskan pengertian pastry!
2. Sebutkan dan jelaskan fungsi bahan dasar pembuatan produk pastry & bakery!
3. Apa fungsi air dalam pembuatan produk pastry & bakery?
4. Sebutkan 3 bahan pengembang dan fungsinya!
5. Jelaskan perbedaan mentega, margarine dan korsvet!
6. Sebutkan masing-masing 3 produk pastry & bakery yang menggunakan isian manis dan gurih!
7. Apa yang di maksud batters dan dough?
8. Sebutkan 5 produk pastry yang menggunakan adonan dasar dough!
9. Jelaskan cara pembuatan adonan dasar choux paste dengan singkat dan jelas!
10. Sebutkan titik kritis dalam pembuatan choux paste dan jelaskan criteria hasil choux paste yang baik!

SOAL ULANGAN HARIAN

Mata Pelajaran : Pengolahan Pastry & Bakery
Kelas : XI Boga 4

Soal B

Jawablah soal dibawah ini dengan jelas dan benar!

1. Jelaskan pengertian pastry!
2. Sebutkan dan jelaskan fungsi bahan dasar pembuatan produk pastry & bakery!
3. Apa fungsi gula dalam pembuatan produk pastry & bakery?
4. Sebutkan 3 bahan pengembang dan fungsinya!
5. Jelaskan perbedaan mentega, margarine dan korsvet!
6. Sebutkan masing-masing 3 produk pastry & bakery yang menggunakan isian manis dan gurih!
7. Apa yang di maksud batters dan dough?
8. Sebutkan 5 produk pastry yang menggunakan adonan dasar dough!
9. Jelaskan cara pembuatan adonan dasar choux paste dengan singkat dan jelas!
10. Sebutkan titik kritis dalam pembuatan choux paste dan jelaskan criteria hasil choux paste yang baik!

INDIKATOR PENILAIAN
ULANGAN HARIAN PENGOLAHAN PASTRY & BAKERY

No.	Soal	Indikator Penilaian
1.	Jelaskan pengertian pastry!	Nilai 2 jika jawaban benar dan lengkap Nilai 1 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
2.	Sebutkan dan jelaskan fungsi 4 bahan dasar pembuatan produk pastry & bakery!	Nilai 2 jika menjawab 4 bahan dasar dan fungsinya Nilai 1,5 jika menjawab 3 bahan dasar dan fungsinya Nilai 1 jika menjawab 2 bahan dasar dan fungsinya Nilai 0,5 jika menjawab 1 bahan dasar dan fungsinya Nilai 0 jika tidak menjawab
3.	Apa fungsi air dalam pembuatan produk pastry & bakery?	Nilai 2 jika jawaban benar dan lengkap Nilai 1 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
4.	Sebutkan 3 bahan pengembang dan fungsinya!	Nilai 2 jika menjawab 3 bahan pengembang dan fungsinya Nilai 1,5 jika menjawab 2 bahan dasar dan fungsinya Nilai 1 jika menjawab 1 bahan dasar dan fungsinya Nilai 0 jika tidak menjawab
5.	Jelaskan perbedaan mentega, margarine dan korsvet!	Nilai 2 jika jawaban benar dan lengkap Nilai 1 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
6.	Sebutkan masing-masing 3 produk pastry & bakery yang menggunakan isian manis dan gurih!	Nilai 2 jika menjawab masing-masing 3 produk Nilai 1,5 jika menjawab masing-masing 2 produk Nilai 1 jika masing-masing 1 produk Nilai 0 jika tidak menjawab
7.	Apa yang di maksud batters dan dough?	Nilai 2 jika jawaban benar dan lengkap Nilai 1 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
8.	Sebutkan 4 produk pastry yang menggunakan adonan dasar dough!	Nilai 2 jika menyebutkan 4 produk Nilai 1,5 jika menyebutkan 4 produk Nilai 1 jika menyebutkan 4 produk Nilai 0,5 jika menyebutkan 4 produk Nilai 0 jika tidak menjawab

9.	Jelaskan cara pembuatan adonan dasar choux paste dengan singkat dan jelas!	Nilai 2 jika jawaban benar dan lengkap Nilai 1 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
10.	Sebutkan titik kritis dalam pembuatan choux paste dan jelaskan criteria hasil choux paste yang baik!	Nilai 2 jika jawaban benar dan lengkap Nilai 1 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab

SOAL DAN JAWABAN
ULANGAN HARIAN PENGOLAHAN PASTRY & BAKERY

No.	Soal	Jawaban
1.	Jelaskan pengertian patiseri!	”Patiseri” merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari Bahasa Perancis yaitu ” Pâtisserie” yang artinya kue-kue. Dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinenl, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya.
2.	Sebutkan dan jelaskan fungsi 4 bahan dasar pembuatan produk pastry & bakery!	<ul style="list-style-type: none">•Tepung terigu Tepung terigu adalah bahan utama yang berperan dalam pembentukan adonan dan gluten.•Air Air sangat menentukan pada pengolahan makanan, tanpa air pengolahan makanan tidak dapat berlangsung. Air juga digunakan sebagai ingre- dient makanan olahan. Air pada pengolahan juga dapat berfungsi seba- gai penghantar panas dan pelarut.•Lemak Lemak dapat berupa margarin, mentega, minyak, shortening atau korsvet. Fungsi lemak antara lain meningkatkan nilai gizi, mempertinggi rasa, dengan hadirnya lemak di dalam resep produk patiseri, hasil-hasilnya akan lebih mudah untuk ditelan sewaktu dikuyah dan tidak terasa seret dan memperkuat jaringan zat gluten tepung.•Ragi Ragi adalah mikroorganisme hidup yang dapat dimanfaatkan untuk Dalam industri bakery, fungsi utama ragi dalam adonan adalah sebagai leavening agent (pengembang adonan), memproses gluten (protein pada tepung) sehingga dapat membentuk jaringan yang dapat menahan gas, menghasilkan flavour (aroma dan rasa) pada roti karena selama fermentasi ragi juga menghasilkan sejenis etanol yang menghasilkan aroma khusus.
3.	Apa fungsi air dalam pembuatan produk pastry & bakery?	<ul style="list-style-type: none">• Air merupakan pencuci yang baik bagi bahan makanan tersebut atau alat-alat yang akan digunakan dalam pengolahannya.

		<ul style="list-style-type: none">• Air juga digunakan sebagai ingredien makanan olahan. Air pada pengolahan juga dapat berfungsi sebagai penghantar panas dan pelarut.• Air bekerjasama dengan tepung terigu membentuk gluten yang akan menghasilkan jaringan pada roti.
4.	Sebutkan 3 bahan pengembang dan fungsinya!	<ol style="list-style-type: none">1. Soda kue : sebagai peragi bila soda kue dipanaskan maka akan terbentuk karbon dioksida, air dan sodium karbonat (soda cuci).2. Baking powder : baking powder dalam adonan akan melepaskan gas hingga jenuh dengan gas karbon dioksida, lalu dengan teratur membebaskan gas selama baking agar adonannya mengembang sempurna.3. Ragi : ragi sebagai leavening agent (pengembang adonan), ragi mengkomsumsi gula dan mengubahnya menjadi gas karbon dioksida (CO₂), sehingga adonan mengembang.
5.	Jelaskan perbedaan mentega, margarine dan korsvet!	<ul style="list-style-type: none">• Mentega(butter) Terbuat dari lemak hewani, mengandung 82% lemak susu dan 16% air.• Margarin Merupakan mentega sintetis, terbuat dari lemak nabati.• Korsvet Merupakan margarin khusus untuk menghasilkan adonan yang bisa dilipat, seperti <i>puff pastry</i> dan <i>danish pastry</i>. Margarin ini mengandung hampir 100% lemak yang diperkeras, titik lelehnya di atas suhu tubuh.
6.	Sebutkan masing-masing 3 produk pastry & bakery yang menggunakan isian manis dan gurih!	<p>Isian manis :</p> <p>Pie susu Roti boy Danish pastry</p> <p>Isian gurih :</p> <p>Choux paste gulung Roti manis isi ayam Croissant keju</p>
7.	Apa yang di maksud batters dan dough?	<p>Batters adalah adonan dasar roti cair. Misalnya adonan untuk choux paste dan pukis.</p> <p>Dough adalah adonan dasar roti yang keras. Misalnya adonan untuk roti manis, croissant dan puff pastry.</p>

8.	Sebutkan 4 produk pastry yang menggunakan adonan dasar dough!	<ul style="list-style-type: none">• Adonan roti manis (bread dough)• Croissant• Danish pastry• Sugar dough
9.	Jelaskan cara pembuatan adonan dasar choux paste dengan singkat dan jelas!	<ol style="list-style-type: none">1. Air, margarin, dan garam dimasak hingga margarin meleleh dan air mendidih, lalu matikan api.2. Lalu ayak tepung dan baking powder, setelah di ayak masukkan ke dalam campuran air. Aduk hingga ssmerata sampai tidak ada lagi gumapan tepung.3. Tunggu campuran tepung dan air sampai dingin.4. Setelah adonan dingin masukkan telur satu persatu sambil di kocok hingga merata.5. Setelah itu masukkan adonan ke dalam piping bag.
10.	Sebutkan titik kritis dalam pembuatan choux paste dan jelaskan criteria hasil choux paste yang baik!	<p>Titik kritis pembuatan choux paste :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ketepatan jumlah cairan2. Suhu pemanggangan3. Tidak membuka tutup oven saat pemanggangan <p>Kriteria hasil choux paste yang baik :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Warna kuning keemasan2. Aroma khas margarin3. Tekstur lembut4. Rasa gurih

KELAS :XI BO 4

SEMESTER :GASAL

Nomor		NAMA SISWA	HASIL NILAI PRAKTIK, TGL & BLN														NILAI	
			Persiapan (A)		Proses Kerja (B)					Hasil Produk ©								
Urut	Induk		1	2	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	RATA-RATA	AKHIR
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
1	10899	AGUSTIA EKA SARI	4,25	4,3	4,1	4,2	4,2	4,3	4,1	8,6	13,2	8,4	4,2	4,3	8,6	8,6	6,10	85,4
2	10900	AISYAH	4,25	4,3	4,3	4,2	4,2	4,4	4,1	8,6	13,2	8,4	4,2	4,3	8,6	8,6	6,12	85,7
3	10904	ANGGITA DINDA ARI S	4,25	4,3	4,2	4,2	4,2	4,3	4,1	8,6	13,2	8,4	4,2	4,3	8,6	8,6	6,10	85,5
4	10906	ANINDA DWI PRASTITI	4,25	4,2	4,1	4,2	4,2	4,3	4,1	8,6	13,2	8,4	4,2	4,3	8,6	8,6	6,09	85,3
5	10908	ANNISA HAFIS W	4,1	3,75	4	4,3	4,2	4,1	4,2	8,7	12,9	8,5	4,25	4,15	8,5	8,2	5,99	83,9
6	10915	ATHA ZUNIGA V S	4,1	4,2	4,2	4,3	4,2	4,3	4,2	8,7	12,9	8,5	4,25	4,15	8,5	8,2	6,05	84,7
7	10920	BUNGA SILVIA NUR A	4,1	4,3	4,2	4,3	4,2	4,3	4,2	8,7	12,9	8,5	4,25	4,15	8,5	8,2	6,06	84,8
8	10921	CARLA AISSYAH P	4,1	4,2	4,2	4,3	4,2	4,2	4,2	8,7	12,9	8,5	4,25	4,15	8,5	8,2	6,04	84,6
9	10923	CHINTIA JULIA PUTRI	4,1	4,1	4,1	4,15	4,15	4,1	4,15	8,6	12,6	8,5	4,2	4,25	8,4	8,6	6,00	84
10	10926	DESSY RACHMAWATI	4,1	4,2	4,2	4,15	4,15	4,2	4,15	8,6	12,6	8,5	4,2	4,25	8,4	8,6	6,02	84,3
11	10934	FANI SULISTYOWATI	4,1	4,2	4,3	4,15	4,15	4,3	4,15	8,6	12,6	8,5	4,2	4,25	8,4	8,6	6,04	84,5
12	10950	MIRADA RIZKA SANTRI	4,1	4,2	4,3	4,15	4,15	4,3	4,15	8,6	12,6	8,5	4,2	4,25	8,4	8,6	6,04	84,5
13	10955	NASTITI LAMSRI S	4,3	4,2	4,2	4,2	4,25	4,3	4,2	8,6	12,6	8,6	4,3	4,2	8,6	8,4	6,07	85
14	10965	PUTRI UTAMI	4,3	4,3	4,3	4,2	4,25	4,3	4,2	8,6	12,6	8,6	4,3	4,2	8,6	8,4	6,08	85,2
15	10966	QAU LAN SYADIDA	4,3	4,2	4,2	4,2	4,25	4,2	4,2	8,6	12,6	8,6	4,3	4,2	8,6	8,4	6,06	84,9
16	10967	RABI'I MA'ARIF NUR R	4,3	4,3	4,3	4,2	4,25	4,3	4,2	8,6	12,6	8,6	4,3	4,2	8,6	8,4	6,08	85,2
17	10971	RIKA MELLIANA S	4,3	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,25	8,5	12,8	8,6	4,15	4,3	8,5	8,5	6,06	84,9
18	10972	RINI SUSILOWATI	4,3	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,25	8,5	12,8	8,6	4,15	4,3	8,5	8,5	6,06	84,9
19	10976	SALSABELLA N	4,3	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,25	8,5	12,8	8,6	4,15	4,3	8,5	8,5	6,06	84,9
20	10978	SANIA RIAN M	4,3	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	4,25	8,5	12,8	8,6	4,15	4,3	8,5	8,5	6,06	84,9
21	10982	SHAHRAZAD HISYAM	4,2	4,3	4,3	4,3	4,3	4,2	4,3	8,8	13,1	8,5	4,3	4,3	8,4	8,6	6,13	85,9
22	10985	SHINTA PUSPITA SARI	4,2	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	8,8	13,1	8,5	4,3	4,3	8,4	8,6	6,14	86
23	10987	SILVYA MEGA MELANIA	4,2	4,2	4,2	4,3	4,3	4,2	4,3	8,8	13,1	8,5	4,3	4,3	8,4	8,6	6,12	85,7
24	10991	TIARA MARATUS S	4,2	4,2	4,2	4,3	4,3	4,2	4,3	8,8	13,1	8,5	4,3	4,3	8,4	8,6	6,12	85,7
25	10992	TIFANY RISKY S	4,1	4,2	4,2	4,3	4,3	4,3	4,25	9	12,3	8,2	4,3	4,2	8,5	8,4	6,04	84,6
26	10994	ADIEA ADALYA M V	4,1	4,3	4,3	4,3	4,3	4,3	4,25	9	12,3	8,2	4,3	4,2	8,5	8,4	6,05	84,8
27	10997	BAYU ADJI	4,1	4,1	4,1	4,3	4,3	4,1	4,25	9	12,3	8,2	4,3	4,2	8,5	8,4	6,01	84,2
28	11000	GANEDI RYAN WIDODO	4,1	4,2	4,3	4,3	4,3	4,2	4,25	9	12,3	8,2	4,3	4,2	8,5	8,4	6,04	84,6
29	11007	PUTRI ARIYANI N	4,2	4,3	4,2	4,25	4,2	4,2	4,2	9	12,8	9	4,25	4,25	8,6	8,5	6,14	85,9
30	11009	SISILIA WANDA S	4,2	4,2	4,2	4,25	4,2	4,2	4,2	9	12,8	9	4,25	4,25	8,6	8,5	6,13	85,8
31	11015	UTHIA FAAZA QUR'ANA	4,2	4,2	4,3	4,25	4,2	4,2	4,2	9	12,8	9	4,25	4,25	8,6	8,5	6,14	85,9
32	11020	WINDA HANDINI PUTRI	4,2	4,2	4,2	4,25	4,2	4,2	4,2	9	12,8	9	4,25	4,25	8,6	8,5	6,13	85,8

Keterangan :

A1 Tempat, alat dan bahan
A2 Penampilan (grooming)
B1 Sikar kerja
B2 Langkah kerja
B3 Kerjasama dengan kelompok
B4 Kemandirian
B5 Efisiensi dan Efektifitas

C1 Rupa
C2 Rasa
C3 Tekstur
C4 Kerapihan
C5 Kebersihan
C6 Penyajian
C7 Kesesuaian waktu

Surakarta, Juli 2016

Yang membuat,

Ismi Nasya
13511241040

Hasil Nilai :

NR = Nilai Rata-Rata NA = Nilai Akhir

ANALISIS HASIL EVALUASI BELAJAR

PROGRAM STUDI KEAHLIAN	: Tata Boga	Standar Kompetensi/ Kompetensi Dasar	: Mengolah Pastry & Bakery
KOMPETENSI KEAHLIAN	: Patiseri	Bentuk dan Jumlah Soal	: Essay
MATA PELAJARAN	: Pengolahan Pastry & Bakery		: 10
NILAI KKM	: 78	Skor setiap butir soal	: 2
SEMESTER	: Gasal	Skor maksimal	: 20
TAHUN PELAJARAN	: 2016/2017		

NO	NAMA SISWA CCCCCCCCCCCC NO SOAL	SKOR YANG DIPEROLEH										JML SKOR	NILAI	KETUNTASAN BELAJAR		KET.
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			YA	TDK	
1	AGUSTIA EKA SARI	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	18	90	Ya		
2	AISYAH	2	1,5	2	2	2	2	2	2	1,5	2	19	95	Ya		
3	ANGGITA DINDA ARI SAFITRI	2	2	1,5	2	2	2	2	2	1	2	19	93	Ya		
4	ANINDA DWI PRASTITI	2	1,5	2	2	2	2	2	2	1	2	19	93	Ya		
5	ANNISA HAFIS WIDANINGRUM	2	2	2	1,5	2	2	2	2	1	2	19	93	Ya		
6	ATHA ZUNIGA VALLIAN SAYOGA	2	2	1,5	2	2	2	2	2	2	2	20	98	Ya		
7	BUNGA SILVIA NUR AISYAH	2	2	1,5	2	2	2	2	2	1	2	19	93	Ya		
8	CARLA AISSYAH PRADHITA	2	1	2	1,5	2	2	2	2	2	2	19	93	Ya		
9	CHINTIA JULIA PUTRI	1,5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	98	Ya		
10	DESSY RACHMAWATI	2	1	1	2	2	2	2	2	2	1	17	85	Ya		
11	FANI SULISTYOWATI	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	19	95	Ya		
12	MIRADA RIZKA SANTRI	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	19	95	Ya		
13	NASTITI LAMSRI SLAGANINGRUM	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	100	Ya		
14	PUTRI UTAMI	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	19	95	Ya		
15	QAULAN SYADIDA	2	2	2	2	2	2	2	2	1,5	2	20	98	Ya		
16	RABI'I MA'ARIF NUR RIDLA	2	1,5	2	2	2	2	2	2	2	2	20	98	Ya		
17	RIKA MELLIANA SHALIHAH	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	19	95	Ya		
18	RINI SUSILOWATI	2	1,5	2	2	2	1	2	2	2	2	19	93	Ya		
19	SALSABELLA NURSINTASARI	2	2	2	1,5	2	2	2	2	2	2	20	98	Ya		
20	SANIA RIAN MAGDALENNA	2	1,5	2	2	2	2	2	2	1	2	19	93	Ya		
21	SHAHRAZAD HISYAM	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	18	90	Ya		
22	SHINTA PUSPITA SARI	2	1,5	2	2	2	1,5	2	1	2	2	18	90	Ya		
23	SILVYA MEGA MELANIA	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	19	95	Ya		
24	TIARA MARATUS SHOLIKHAH	2	2	2	1,5	2	2	1,5	2	2	2	19	95	Ya		
25	TIFANY RISKY SETYAWAN	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	19	95	Ya		
26	ADIEA ADALYA MAHARAY VELLENA K	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	19	95	Ya		
27	BAYU ADJI	2	2	2	1,5	2	2	2	2	1,5	1,5	19	93	Ya		
28	GANEDI RYAN WIDODO	2	1	1,5	2	2	1,5	2	1	1	2	16	80	Ya		
29	PUTRI ARIYANI NOVITA SARI	2	1,5	2	2	2	2	2	2	2	2	20	98	Ya		
30	SISILIA WANDA SERAFINA	2	1	2	2	1	2	2	2	1	2	17	85	Ya		
31	UTHIA FAAZA QUR'ANA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	100	Ya		
32	WINDA HANDINI PUTRI	2	1,5	2	1,5	2	1	2	2	2	2	18	90	Ya		
JML NILAI SETIAP BTR SOAL (A)		64	52	59	60	63	60	63,5	62	52,5	62,5		2990			
JML NILAI MAKSIMAL TIAP BUTIR SOAL(B)		64	64	64	64	64	64	64	64	64	64					
% NILAI KETERCAPAIAN TIAP SOAL (C)		99%	81%	92%	94%	98%	94%	99%	97%	82%	98%					

Ket : A : Jumlah skor yang diperoleh keseluruhan siswa untuk masing-masing soal
 B : Skor maksimal dikalikan jumlah siswa
 C : A dibagi B dikalikan 100 %

Mengetahui, Guru Mata Pelajaran	Yang Membuat
 Dra. Kurniasih NIP. 196804162005012010	 Ismi Nasya NIM. 13511241040

HASIL ANALISIS DAN TINDAK LANJUT

I KETUNTASAN BELAJAR

A. Perorangan

- | | |
|---|----------|
| 1. Banyak siswa seluruhnya (A) | 32 orang |
| 2. Banyak siswa yang tuntas belajar (B) | 32 orang |
| 3. Banyaknya siswa yang belum tuntas | 0 orang |

B. Klasikal = $(B/A) \times 100 \%$: 100,00%

II KESIMPULAN DAN TINDAK LANJUT

A. Perorangan

1. Siswa yang telah tuntas sejumlah = 32 Orang diberi pengayaan berupa :

Merangkum materi macam-macam produk pastry & bakery

B. Klasikal

Perlu pembahasan ulang secara klasikal untuk soal nom : -
(untuk soal yang skor klasikalnya dibawah nilai KKM)

Keterangan

a. Daya serap perorangan

Seorang Siswa disebut telah tuntas belajar apabila ia telah mencapai skor Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM).

b. Daya Serap Klasikal

Suatu kelas disebut tuntas belajar bila dikelas tersebut telah terdapat 100 % mencapai daya serap Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM).

c. Bentuk pengayaan

dapat berupa : membaca dan merangkum bagian buku tertentu, mengerjakan soal-soal mengadakan pengamatan / percobaan di rumah, membuat laporan hasil pengamatan dll

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Yang Membuat

Dra. Kurniasih

Ismi Nasya



**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

RSBI

Jl. LU. Adi Sucipto No. 40 Telp (0271) 714855 Fax : (0271) 740840 Surakarta 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



**ANALISA DAYA SERAP NILAI SEMESTER GASAL
MATA PELAJARAN : Melakukan Persiapan Pengolahan
TAHUN PELAJARAN 2012/2013**

Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Patiseri
Mata Pelajaran : Pengolahan Pastry & Bakery
Kelas : XI
KKM : 78
Jumlah Siswa : 32

No	Nilai	Jumlah		Prosentase	Keterangan
		Siswa	Nilai		
1	2	3	4	5	6
1	91 - 100	25	2380	95,2	Prosentase = Daya Serap Kelas**) : $\frac{\text{Jumlah Nilai}}{\text{Jumlah Siswa}}$ Ketuntasan Belajar***) : $\frac{A^*)}{\text{Jumlah Siswa}} \times 100\%$
2	81 - 90	6	530	88,3333333	
3	71 - 80	1	80	80	
4	61 - 70				
5	51 - 60				
6	41 - 50				
7	31 - 40				
8	21 - 30				
9	11 - 20				
10	1 - 10				
	Jumlah	32	2990		Nilai Rata-rata = 93,4
	Daya Serap Kelas			93,4375	
	Ketuntasan Belajar			100%	

*) $A = \text{Jumlah siswa yang mendapat nilai} \geq \text{KKM}$

**) Daya serap Kelas sama dengan nilai rata-rata

***) Ketuntasan Belajar diperoleh dari jumlah kolom 5 (Prosentase)

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Yang Membuat



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

NAMA MAHASISWA : ISMI NASYA

ALAMAT SEKOLAH : JALAN L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

NO. MAHASISWA : 13511241040

GURU PEMBIMBING : Dra. KURNIASIH

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 18 JULI 2016	06.45 s/d 09.30	Upacara bendera dan halal bi halal	Hampir semua siswa mengikuti acara dengan baik dan tertib		
		10.00 s/d 12.00	Merapikan basecamp	Tempat yang sudah rapi dapat digunakan sebagai tempat PPL		
		12.00 s/d 15.00	Mempelajari contoh RPP	Ada gambaran mengenai format RPP di SMK Negeri 4 Surakarta		
2	SELASA 19 JULI 2016	07.15 s/d 12.00	Mengajar mata pelajaran Pengolahan Pastry & Bakery	<ul style="list-style-type: none">➤ Perkenalan dengan siswa-siswi kelas XI BO 4➤ Membacakan silabus pengolahan pastry & bakery➤ Mengajar teori ruang lingkup pengolahan pastry & bakery		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

		13.00 s/d 13.30	Membuat RPP	Rencana / konsep RPP	Kurang memahami pembagian jam dan pertemuan setiap RPP	Bertanya kepada guru pembimbing
		13.30 s/d 14.00	Konsultasi RPP	Ada revisi di bagian KI dan KD		
		14.00 s/d 15.30	Persiapan materi pembelajaran	Dapat membuat materi sebagai bahan ajar		
3	RABU 20 JULI 2016	07.15 s/d 12.00	Membuat RPP	Merevisi RPP yang telah konsultasikan		
		12.00 s/d 13.00	Konsultasi RPP	Ada revisi di bagian tujuan pembelajaran		
		13.00 s/d 14.00	Bimbingan Pembuatan RPP	Dijelaskan oleh guru susunan RPP terbaru dari pusat.	Adanya perubahan susunan RPP dan tidak semua guru memahaminya.	Memohon bimbingan kepada guru yang memahami susunan RPP.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

		14.00 s/d 15.00	Membuat RPP	Menyusun RPP sesuai susunan baru yang ditentukan.		
4	KAMIS 21 JULI 2016	07.15 s/d 12.00	Membuat RPP	Tersusun RPP untuk 1 Kompetensi dasar.		
		12.00 s/d 15.00	Mencari materi pengolahan pastry & bakery	Mendapatkan referensi materi pengolahan pastry & bakery		
5	JUMAT 22 JULI 2016	06.45 s/d 07.30	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh seluruh komponen sekolah.		
		07.30 s/d 11.30	Piket Basecamp	Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

Surakarta ,26 September2016

DosenPembimbingLapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Wika Rinawati. M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Dra. Kurniasih
NIP. 19680416 200501 2010

Ismi Nasya
NIM. 13511241040



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

GURU PEMBIMBING : Dra. KURNIASIH

NAMA MAHASISWA : ISMI NASYA

NO. MAHASISWA : 13511241040

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 25 JULI 2016	06.45s/d 07.30	Upacara bendera	Semua siswa dan guru mengikuti kegiatan upacara bendera dengan lancar		
		08.00 s/d 12.00	Membuat RPP untuk pertemuan selanjutnya	Tersusun RPP untuk KD kedua		
2	SELASA 26 JULI 2016	Tidak mengikuti kegiatan PPL karena sakit.				
3	RABU 27 JULI 2016	07.15 s/d 12.00	Mencari materi pembelajaran pengolahan pastry & bakery	Materi pengolahan pastry & bakery bertambah dari referensi lain.	Sumber kurang terpercaya.	Mencari ke beberapa sumber yang lebih terpercaya.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

		12.00 s/d 15.00	Konsultasi RPP dan materi ajar.	Ada revisi dan di berikan buku materi pengolahan pastry & bakery.		
4	KAMIS 28 JULI 2016	07.15 s/d 12.00	Membuat media ajar pengolahan pastry & bakery.			
5	JUMAT 29 JULI 2016	IJIN KONSULTASI KRS				

Surakarta, 26 September

2016

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Dra. Kurniasih
NIP. 19680416 200501 2010

Ismi Nasya
NIM. 13511241040



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

GURU PEMBIMBING : Dra. KURNIASIH

NAMA MAHASISWA : ISMI NASYA

NO. MAHASISWA : 13511241040

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 1 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Upacara bendera	Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat		
		07.30	PULANG LEBIH AWAL	<ul style="list-style-type: none">➤ Ada guru yang meninggal dunia➤ Semua siswa pulang lebih awal➤ Guru-guru menghadiri pemakaman kerumah Almarhum Bapak Heri		
2	SELASA 2 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 12.00	Mengajar mata pelajaran Pengolahan Pastry & Bakery	<ul style="list-style-type: none">➤ Siswa mempresentasikan hasil diskusi➤ Menambah dan mengevaluasi materi yang telah di presentasikan siswa		
		12.00 s/d 15.00	Konsultasi RPP	Merancang menu praktik pengolahan pastry & bakery.		
3	RABU 3 AGUSTUS	07.15 s/d 12.00	Membuat RPP	Tersusun RPP KD ke 3		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

	2016	12.00 s/d 15.00	Melengkapi materi ajar pengolahan pastry & bakery	Tersusun materi ajar pengolahan pastry & bakery sebanyak 40 halaman.		
4	KAMIS 4 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 12.00	Membuat RPP	Tersusun RPP KD ke 4, 5 dan 6.		
5	JUMAT 5 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.15	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikut ioleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL		
		07.30 s/d 11.30	Piket Basecamp	Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar		
6	SABTU 6 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 13.00	Membantu guru menyiapkan tempat dan jamuan untuk peserta rapat LKS tingkat provinsi.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membantu menyajikan coffe break ➤ Membantu mengarahkan peserta LKS untuk mengikuti technical meeting ➤ Mengarahkan peserta LKS untuk makan siang ➤ Membantu mengolah makan siang ➤ Membantu menyajikan makan siang ➤ Membantu membersihkan ruangan 		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

				yang sudah selesai terpakai.		
--	--	--	--	------------------------------	--	--

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Surakarta, 26 September 2016

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Dra. Kurniasih
NIP. 19680416 200501 2010

Ismi Nasya
NIM. 13511241040



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

NAMA MAHASISWA : ISMI NASYA

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

NO. MAHASISWA : 13511241040

GURU PEMBIMBING : Dra. KURNIASIH

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 8 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Upacara bendera	Upacara bendera diikuti oleh guru dan murid berjalan dengan lancar dan setelah upacara dilakukan sedikit pidato dari kepala sekolah		
		09.00 s/d 15.00	Membuat menu praktik pengolahan pastry & bakery.	Tersusun menu untuk 10 kali praktik.		
2	SELASA 9 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 12.00	Mengajar pelajaran pengolahan Pastry & bakery.	Menyampaikan materi produk pastry & bakery.		
		13.00 s/d 15.00	Mengajar mata pelajaran Pengelolaan Usaha Patiseri (PUPS)	Siswa membuat produk sesuai dengan business plan yang telah dirancang kemudian menjualnya.	Ada beberapa produk yang gagal.	Menganalisis penyebab kegagalan agar dapat memperbaiki praktik



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

						berikutnya.
3	RABU 10 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 12.00	Membuat menu praktik pengolahan pastry & bakery.	Tersusun total 20 menu praktik.		
		12.00 s/d 15.00	Konsultasi menu praktik pengolahan pastry & bakery.	Diminta untuk menambah menu lagi, minimal 24 menu.		
4	KAMIS 11 AGUSTUS 2016	07.30 s/d 12.00	Membuat rekap bahan praktik siswa per hari Selasa.	Tersusun rekap bahan dari praktik mata pelajaran PMII, Makanan Khusus, Produk cake dan Pengolahan Pastry & Bakery.	Satuan bahan tidak sama.	Menyamakan satuan.
		12.00 s/d 15.00	Membantu membuat rekap bahan kebutuhan LKS provinsi.	Tersusun bahan dan kebutuhan dana yang diperlukan untuk LKS tingkat provinsi Jateng.	Kkurangnya pengetahuan harga bahan di pasaran.	Bertanya kepada guru yang lebih tahu.
5	JUMAT 12 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, dan mahasiswa PPL.		
		07.30 s/d 11.30	Piket Basecamp	Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

Surakarta, 26 September 2016

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Dra. Kurniasih

NIP. 19680416 200501 2010

Ismi Nasya

NIM. 13511241040



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

NAMA MAHASISWA : ISMI NASYA

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO.40 SURAKARTA

NO. MAHASISWA : 13511241040

GURU PEMBIMBING : Dra. KURNIASIH

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 15 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Upacara bendera	Upacara berjalan dengan lancer dan tertib.		
		10.00 s/d 15.00	Membuat menu praktik pengolahan pastry & bakery	Tersusun total 24 menu praktik.		
2	SELASA 16 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 12.00	Mengajar mata pelajaran Pengolahan Usaha Patiseri (PUPS)	Praktik sesuai busines plan yang telah di buat dengan memperbaiki produk sesuai evaluasi pada praktik sebelumnya.		
		12.00 s/d 14.00	Membuat bon kebutuhan bahan praktik pengolahan pastry & bakery.	Tersusun bon bahan untuk 5 menu praktik.		
3	RABU 17 AGUSTUS	07.15 s/d 12.00	Membuat bon kebutuhan bahan praktik pengolahan pastry & bakery.	Tersusun bon bahan total 10 menu praktik.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

	2016	12.00 s/d 15.00	Konsultasi resep dan bon bahan.	Resep dan bon bahan disetujui.		
4	KAMIS 18 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 12.00	Membuat rekap bahan praktik siswa per hari Selasa.	Tersusun rekap bon bahan dari praktik mata pelajaran PMII, Makanan Khusus, Produk cake dan Pengolahan Pastry & Bakery.		
		12.00 s/d 15.00	Membuat RPP	Tersusun RPP KD 7 dan 8.		
5	JUMAT 20 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.45	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih, lingkungan sekolah dan mengawasi siswa.		
		07.30 s/d 09.00	Piket Basecamp	Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar		
		09.00 s/d 11.30	Membuat bon kebutuhan bahan praktik pengolahan pastry & bakery.	Tersusun bon bahan total 15 menu praktik.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

Surakarta, 26 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Dra. Kurniasih

NIP. 19680416 200501 2010

Ismi Nasya

NIM. 13511241040



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

NAMA MAHASISWA : ISMI NASYA

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

NO. MAHASISWA : 13511241040

GURU PEMBIMBING : Dra. KURNIASIH

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 22 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Upacara bendera hari pramuka	Semua komponen mengikuti upacara dengan baik dan tertib		
		07.30 s/d 12.00	Piket Ruang Guru	Menjaga ruang guru dan membantu guru menyelesaikan administrasi dan bon bahan praktik		
		13.00 s//d 14.30	Membuat bon kebutuhan bahan praktik pengolahan pastry & bakery.	Tersusun bon bahan total 20 menu praktik.		
2	SELASA 23 AGUSTUS 2016	07.30 s/d 12.00	Mengajar pengelolaan usaha patiseri (PUPS)	Praktik memperbaiki produk sesuai evaluasi pada praktik sebelumnya.		
		12.00 s/d 15.00	Membuat bon kebutuhan bahan praktik pengolahan pastry & bakery.	Tersusun bon bahan total 24 menu praktik.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

3	RABU 24 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 12.00	Piket Basecamp	Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar		
		12.00 s/d 15.00	Membuat laporan PPL	Mencari referensi laporan PLL dari tahun-tahun sebelumnya.		
4	KAMIS 25 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 12.00	Mengajar pengelolaan usaha patiseri	Praktik memperbaiki produk sesuai evaluasi pada praktik sebelumnya.		
		12.00 s/d 15.00	Piket ruang guru	Menjaga ruang guru dan membantu guru menyelesaikan administrasi dan bon bahan praktik.		
5	JUMAT 26 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Jumat religi	Membaca Al-qur'an dan mendengarkan ceramah dari guru.		
		07.30 s/d 11.30	Piket Basecamp	Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

Surakarta, 26 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Dra. Kurniasih

NIP. 19680416 200501 2010

Ismi Nasya

NIM. 13511241040



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

NAMA MAHASISWA : ISMI NASYA

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

NO. MAHASISWA : 13511241040

GURU PEMBIMBING : Dra. KURNIASIH

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 29 AGUSTUS 2016	06.45 s/d 07.30	Upacara Bendera	Upacara bendera berjalan dengan lancer		
2	SELASA 30 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 12.00	Piket ruang guru	Membantu guru atau teman jika ada yang membutuhkan		
		12.00 s/d 15.00	Melengkapi administrasi pembelajaran	Membuat soal ulangan harian pengolahan pastry & bakery.		
3	RABU 31 AGUSTUS 2016	07.15 s/d 11.30	Membuat job sheet pengolahan pastry & bakery	Tersusun jobsheet untuk praktik 1.		
		11.30 s/d 15.00	Membuat RPP	Tersusun RPP KD 9 dan 10.		
4	KAMIS 1 SEPTEMBER 2016	07.30 s/d 12.00	Mengajar praktik pengolahan pastry & bakery.	Praktik membuat <i>choux paste</i> gulung dan <i>choux paste</i> goreng.	Beberapa siswa kurang mengetahui tanda <i>choux paste</i> matang.	Mengontrol setiap kelompok agar tingkat kematangan



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

						sesuai kriteria.
5	JUMAT 2 SEPTEMBER 2016	06.45 s/d 07.00	Apel wali kelas	Pembinaan dan penjelasan tugas wali kelas		
		07.00 s/d 07.30	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah.		
		12.45 s/d 16.20	Piket Basecamp	Membersihkan basecamp dan menjaga barang teman ppl yang sedang mengajar.		

Surakarta, 26 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Dra. Kurniasih

NIP. 19680416 200501 2010

Ismi Nasya

NIM. 13511241040



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

GURU PEMBIMBING : Dra. KURNIASIH

NAMA MAHASISWA : ISMI NASYA

NO. MAHASISWA : 13511241040

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 5 SEPTEMBER 2016	07.00 s/d 07.30	Upacara Bendera	Upacara berjalan dengan hikmat dan tertib		
		08.00 s/d 14.00	Piket basecamp	Membersihkan dan menjaga basecamp		
2	SELASA 6 SEPTEMBER 2016	08.30 s/d 10.30	Konsultasi RPP	Ada revisi pada bagian perangkat penilaian.		
		12.00 s/d 15.00	Revisi RPP	Melengkapi perangkat penilaian.		
3	RABU 7 SEPTEMBER	07.15 s/d 11.30	Membuat indikator penilaian ulangan harian	Tersusun indikator dan jawaban ulangan harian sebanyak 10 butir.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

	2016	12.00 s/d 15.30	Membantu persiapan LKS tingkat provinsi	Membantu mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan untuk lomba LKS		
4	KAMIS 8 SEPTEMBER 2016	07.15 s/d 11.00	Mengajar mata pelajaran pengolahan pastry & bakery	Mengambil nilai untuk ulangan harian.		
		13.00 s/d 14.00	Rapat persiapan LKS tingkat provinsi bersama guru	Pembagian penanggungjawab ruangan persiapan LKS		
5	JUMAT 9 SEPTEMBER 2016	06.15 s/d 07.30	Jumat bersih	Melaksanakan bersih-bersih lingkungan sekolah diikuti oleh guru, karyawan, siswa, serta mahasiswa PPL		
		08.00 s/d 13.00	Mempersiapkan alat-alat yang digunakan untuk LKS tingkat Provinsi Jateng	Mempersiapkan alat-alat di setiap dapur yang akan digunakan untuk lomba LKS tingkat Provinsi Jateng		
		13.15 s/d 16.00	Membantu kebutuhan yang diperlukan untuk LKS	Beberapa keperluan yang dibutuhkan untuk lomba LKS sudah selesai		
6	SABTU 10 SEPTEMBER 2016	07.15 s/d 11.00	Membantu mempersiapkan LKS tingkat Provinsi Jateng	Beberapa ruang dan alat serta yang digunakan untuk lomba LKS sudah siap dan rapi, bertanggung jawab atas semua		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

				yang ada di dalam ruangan dan mengawasi helper setiap ruangan.		
		12.00 s/d 14.00	Mempersiapkan ruang untuk TM LKS tingkat provinsi jateng	Ruangan untuk transit peserta LKS sudah siap		

Surakarta, 26 September 2016

Surakarta, 26 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Dra. Kurniasih

NIP. 19680416 200501 2010

Ismi Nasya

NIM. 13511241040



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH : JL. L. U. ADI SUCIPTO NO. 40 SURAKARTA

GURU PEMBIMBING : Dra. KURNIASIH

NAMA MAHASISWA : ISMI NASYA

NO. MAHASISWA : 13511241040

FAK/ JUR/ PRODI : FT / PTBB / PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : WIKA RINAWATI, M.Pd

No.	Hari/ Tanggal	Jam	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	SENIN 12 SEPTEMBER 2016	LIBUR IDUL ADHA				
2	SELASA 13 SEPTEMBER 2016	07.15 s/d 10.15	Membantu mengurus persiapan LKS	Ceking kelengkapan alat per dapur.		
		11.00 s/d 15.30	Membantu beberapa kekurangan keperluan LKS	Membantu persiapan bahan dan alat serta nomor peserta yang kurang		
3	RABU 14 SEPTEMBER 2016	07.30 s/d 11.45	Membantu mengurus TM LKS	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengurus daftar hadir peserta TM LKS ➤ Mengurus konsumsi peserta TM LKS 		
		12.00 s/d 13.00	Membantu beberapa kekurangan keperluan LKS	Membantu beberapa yang dibutuhkan peserta		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

		13.00 s/d 16.00	Membantu mengarahkan peserta LKS	Mengarahkan peserta LKS yang ingin melihat lokasi		
4	KAMIS 15 SEPTEMBER 2016	07.00 s/d 18.00	Membantu kelangsungan LKS mata lomba cookery	<ul style="list-style-type: none">➤ Menyaksikan LKS mata lomba cookery➤ Membantu mengurus presensi LKS		
		11.00s/d 17.00	Mengecek daftar hadir peserta dan pendamping LKS tingkat Provinsi Jateng	Membantu mengurus administrasi pendamping serta peserta lomba LKS, mengawasi cook helper yang bekerja membantu peserta LKS		
5	JUMAT 16 SEPTEMBER 2016	07.00 s/d 11.30	Membantu membereskan peralatan dan tempat LKS.	Seluruh dapur di set seperti semula.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk
mahasiswa

Surakarta, 26 September 2016

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa

Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Dra. Kurniasih

NIP. 19680416 200501 2010

Ismi Nasya

NIM. 13511241040

Kari Puff

Waktu untuk persiapan \pm 30 menit

Waktu untuk masak \pm 90 menit

Untuk \pm 6 porsi

Bahan:

1 resep adonan puff pastry

1 sdt gula pasir

2 buah kentang ukuran sedang, kukus,
potong jadi dadu 1 cm

Isi:

1 sdm margarin

1 batang wortel, potong jadi dadu 1 cm

1 buah bawang bombai, cincang kasar

100 gram kacang polong beku

150 gram daging sapi cincang

1 batang seledri, iris

50 gram bumbu kari basah, siap beli

Olesan:

3 sdm tepung terigu

1 butir telur

200 ml santan kental

$\frac{1}{2}$ sdt garam

Taburan:

$\frac{1}{2}$ sdr merica bubuk

Keju cheddar parut secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. Isi: panaskan margarin. Tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan daging sapi cincang masak hingga berubah warna. Masukkan bumbu kari, aduk rata. Masukkan santan, garam, merica, dan gula pasir, masak hingga mengental. Masukkan kentang, wortel, kacang polong, dan seledri, masak hingga sayuran matang, angkat.
3. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm. Potong adonan menjadi bentuk segi empat dengan ukuran sisi 10 cm. Isi dengan 1 sdm isian, lipat dua, rekatkan dengan telur, diamkan selama 30 menit. Olesi dengan telur dan taburi keju cheddar parut.
4. Panggang selama 20 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan hangat.

Mango and raisin soft white bread

Bahan:

1 resep adonan kasar *korean soft white bread*, lihat pendahuluan hal 7

Untuk isi:

300 gram manisan mangga, dipotong kecil-kecil

300 gram kismis

Untuk topping:

2 butir telur

120 gram gula halus

15 gram *cake emulsifier*

160 gram terigu protein rendah (kunci)

25 gram susu bubuk

Untuk olesan

Susu *evaporated*

Cara membuat:

1. Buat adonan dasar *Korean soft white bread*, lihat pendahuluan hal 7, timbang sesuai cetakan yang digunakan. Diamkan adonan selama 10 menit, lalu digiling tipis dan taburkan isi manisan mangga dan kismis, lalu digulung rapi.
2. Tempatkan adonan dalam loyang roll tawar yang sudah dioles mentega putih. Biarkan adonan mengembang, lalu oles permukannya dengan susu evaporated dan spuitkan *topping*.
3. Panggang dengan panas iven 180°C, selama 25 – 30 menit.
4. Buat *topping*: kocok telur, gula halus, *cake emulsifier*, terigu, dan susu bubuk hingga mengembang dan kental.

Coffee Nut Tiger Sweet Buns

Bahan:

1 resep adonan dasar *korean sweet bread*, lihat pendahuluan hal 5 diberi 2 sdt kopi bubuk instan dan 1 sdm moka pasta

Untuk isi kacang (campur rata):

250 gram selai kawang/pindakaas

250 gram kacang mede matang, cincang kasar

50 gram susu bubuk

Untuk *topping tiger*:

2 butir telur

10 gram *cake emulsifier*

120 gram gula halus

100 gram terigu protein rendah (kunci)

80 gram tepung panir halus

200 gram tepung panir kasar, untuk taburan

Cara membuat:

1. Buat adonan *Korean sweet bread*, ditimbang masing-masing 50 gram.
2. Untuk *topping tiger*, kocok telur, *cake emulsifier*, gula halus, terigu, dan tepung panir hingga mengembang dan kental.
3. Ambil adonan yang sudah ditimbang masing-masing bagian, beri isi kacang, lalu bentuk bulat. Tempatkan dalam *paper cup* diameter 8 cm. Biarkan adonan mengembang, lalu di atasnya spuitkan adonan *topping tiger*.
4. Taburi tepung panir kasar. Panggang selama 12 – 15 menit dengan panas oven 180°C.

Blueberry Snow Sweet Bread

Bahan:

1 resep adonan dasar *Korean sweet bread*, lihat pendahuluan hal 5

Untuk isi *blueberry*:

500 gram selai *blueberry*

150 gram gula pasir

1 sdm air jeruk lemon

Untuk *topping*:

2 butir telur

15 gram *cake emulsifier*

120 gram gula halus

180 gram terigu protein rendah (kunci)

Cara membuat:

1. Buat isi: masak semua bahan hingga mengental
2. Buat *topping*: kocok telur, *cake emulsifier*, gula halus, dan terigu hingga mengembang dan kental.
3. Buat adonan dasar *Korean sweet bread*, timbang masing-masing 50 gram, lalu diisi *blueberry* dan dibentuk bulat.
4. Biarkan roti hingga mengembang 2 kali, lalu di atas permukaan roti, spuitkan adonan *topping* berbentuk bulatan. Panggang selama 12 – 15 menit dengan panas oven 180°C.

Strawberry Streussel Bread

Bahan:

1 resep adonan dasar *Korean sweet bread*, lihat pendahuluan hal 5

Untuk isi *blueberry*:

500 gram selai stroberi, siap pakai

150 gram gula pasir

2 sdm air jeruk lemon

Untuk *streussel*:

100 gram margarin

75 gram gula halus

20 gram susu bubuk

150 gram terigu

Untuk olesan:

Susu *evaporated*

Cara membuat:

1. Buat adonan dasar *Korean sweet bread*, lalu timbang masing-masing adonan seberat 50 gram.
2. Buat adonan isi: masak selai stroberi, gula pasir, dan air jeruk lemon hingga mengental.
3. Buat *streussel*: campur semua bahan dan aduk hingga menjadi butiran kecil.
4. Giling masing-masing adonan tipis memanjang, lalu diberi adonan isi dan digiling memanjang. Potong jadi 3 bagian, lalu dikepang.
5. Tempatkan adonan pada *cup* persegi panjang, lalu biarkan hingga mengembang. Olesi dengan susu *evaporated*, taburi *streussel*, dan hias dengan selai stroberi.
6. Panggang dengan panas oven 180°C, selama 12 – 15 menit.

Double Choco Cup Bread

Bahan:

1 resep dasar *Korean cup sweet bread* ditambahkan 50 gram cokelat pasta

Untuk isi cokelat:

750 gram cokelat *filling*, siap pakai

250 gram biskuit cokelat, haluskan

Untuk *topping* cokelat (aduk semua bahan hingga rata):

2 butir telur

125 gram gula halus

15 gram *cake emulsifier*

180 gram terigu protein rendah (kunci)

1 sdt cokelat pasta

Cara membuat:

1. Buat adonan dasar *Korean sweet bread*, lalu bagi dan timbang masing-masing adonan seberat 50 gram.
2. Isi masing-masing adonan yang sudah ditimbang dengan cokelat dan bulatkan, lalu tempatkan pada *paper cup* bulat diameter 8 cm. Biarkan mengembang, lalu permukannya diberi *topping* cokelat yang dispuir berbentuk lingkaran. Panggang selama 12 – 15 menit dengan panas oven 180°C.
3. Buat *topping* cokelat: kocok telur, gula halus, *cake emulsifier*, dan terigu hingga mengembang dan kental, lalu masukkan cokelat pasta dan aduk merata.

Black Pepper Cup Sweet Bread

Bahan:

1 resep adonan dasar *Korean sweet bread*, lihat pendahuluan hal 5

Untuk *black pepper beef*:

100 gram bawang bombai, diiris halus

3 siung bawang putih, dihaluskan

4 sdm minyak sayur, untuk menumis

500 gram daging sapi cincang/potong kecil-kecil

1 sdm merica hitam, dihaluskan

1 sdm saus tiram

1 sdm kecap manis

1 sdt garam

45 lembar kulit lumpia, siap pakai

1 sdm wijen hitam

Susu *evaporated* secukupnya.

Cara membuat:

1. Buat *black pepper beef*: tumis bawang bombai dan bawang putih dengan minyak sayur hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, lalu masak hingga matang. Masukkan merica hitam, saus tiram, kecap manis, dan garam, lalu masak hingga merata.
2. Ambil adonan dasar *Korean cup sweet bread*, timbang masing-masing 50 gram, isi dengan *black pepper beef*, lalu dibulatkan dan dibungkus dengan kulit lumpia.
3. Tempatkan dalam cetakan cup diameter 8 cm, biarkan hingga mengembang. Olesi permukannya dengan susu *evaporated*, lalu taburi atasnya dengan wijen hitam. Panggang dengan panas oven 180^o C, selama 15 menit.

Oregano Sausage Bread

Adonan dasar roti: ROTI MANIS 1

Bahan:

Tepung terigu berprotein tinggi	400 g
Tepung terigu berprotein sedang	100 g
Oregano	20 g
Gula pasir	110 g
Susu bubuk full cream	40 g
Yeast instant	8 g
Garam	4 g
Bread improver	2 g
Bread softener (cream)	5 g
Mentega	75 g
Telur ayam	1 btr
Kuning telur	2 btr
Air es	± 180 cc

Bahan isi: sosis sapi 10 buah, potong atau belah dua

Polesan: telur utuh diaduk

Topping:

Keju slice	5 lembar
Mayonaise	50 g

Cara membuat:

1. Masukkan dalam wadah dan mikser (campur) : tepung terigu, gula pasir, bread improver, susu bubuk, yeast instant dan oregano. Aduk rata.
2. Masukkan telur, kuning telur dan air es 200 cc. Mikser sampai adonan menyatu.

3. Tambahkan bread softener, mentega dan garam. Mikser atau uleni sampai kalis.
4. Rounding dan diamkan adonan selama 10 menit.
5. Ambil adonan, isi dengan sosis, kemudian gulung memanjang.
6. Pipihkan adonan, isi dengan sosis, kemudian gulung memanjang.
7. Istirahatkan diloyang selam 1 jam sampai mengembang 2 kali lipat.
8. Poles permukaan adonan dengan telur. Hias dengan kerju slice yang dirilis dan coret coret dengan mayonaise.
9. Bakar dalam oven pada suhu 180 derajat selama 15 menit sampai matang dan dinginkan.

Roti Boy

Adonan dasar roti: Roti Taiwan

Bahan:

Tepung terigu berprotein tinggi	500 g
Yeast	10 g
Bread improver	3 g
Bread softener (cream)	6 g
Gula pasir	110 g
Susu bubuk	30 g
Butter	50 g
Margarine	40 g
Dairy cream	50 g
Telur ayam	60 g
Kuning telur	30 g
Air	150 g
Milk pasta	10 g

Cara membuat:

1. Campur menjadi satu semua bahan kering: tepung terigu, yeast, bread improver, gula pasir, dan susu bubuk. Aduk menggunakan mikser.
2. Masukkan bahan cair (dairy cream, telur, kuning telur, air, milk essence), aduk kembali.
3. Masukkan bread softener, butter dan margarin yang telah dicampur rata mikser sampai kalis.
4. Rounding dan diamkan adonan selama 10 menit.
5. Kempiskan dan diamkan adonan selama 10 menit.
6. Rounding kembali dan biarkan adonan mengembang 2 kali lipat, kemudian beri topping dengan cara melingkarkannya seperti obat nyamuk di atas permukaan adonan. Topping cukup dilingkarkan sampai setengah tinggi adonan. Tata di atas Loyang.
7. Bakar dalam oven pada suhu 180 derajat selama 15 menit sampai matang.

Bahan mexican topping:

Tepung terigu protein sedang	200 g
Susu bubuk	25 g
Butter	260 g
Gula halus	150 g
Telur ayam	3 btr
Kopi instant (Nescafe)	10 g
Air panas	20 g (untuk melarutkan kopi)
Mocca pasta	2 sdm

Cara membuat:

1. Kocok sampai agak mengembang: butter dan gula halus.
2. Masukkan telur satu persatu sambil tetap dikocok.
3. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk secara bertahap.
4. Masukkan larutan kopi dan mocca pasta.
5. Masukkan dalam piping bag dan siap digunakan.

Chicken Bread

Adonan dasar roti: ROTI TAIWAN

Bahan:

Tepung terigu berprotein tinggi	500 g
Yeast	10 g
Bread improver	3 g
Bread softener (cream)	6 g
Gula pasir	110 g
Susu bubuk	30 g
Butter	50 g
Margarine	40 g
Dairy cream	50 g
Telur ayam	60 g
Kuning telur	30 g
Air	150 g
Milk pasta	10 g

Cara membuat:

1. Campur menjadi satu semua bahan kering: tepung terigu, yeast, bread improver, gula pasir, dan susu bubuk. Aduk menggunakan mikser.
2. Masukkan bahan cair (dairy cream, telur, kuning telur, air, milk essence), aduk kembali.
3. Masukkan bread softener, butter dan margarine yang telah dicampur rata, mikser sampai kalis.
4. Rounding adonan dan istirahatkan selama 30 menit sampai mengembang 2 kali lipat.
5. Kempiskan adonan, potong-potong dan timbang per @ 60 kg.
6. Rounding kembali dan istirahatkan.
7. Tata di atas Loyang dan biarkan mengembang 2 kalinya sekitar 40 menit.
8. Poles permukaan adonan dengan telur kocok, belah tipis melintang sebanyak 3 buah. Isikan bahan isi di atas belahan. Beri taburan keju parut.

9. Bakar dalam oven pada suhu 180 derajat selama 15 menit sampai matang.

Bahan isi ayam:

Margarine	1 sdm
Onion	½ buah
Tepung terigu	20 g
Susu cair	250 ml
Daging ayam	125 g, rebus dan potong dadu kecil
Garam, merica, pala bubuk, gula pasir secukupnya untuk bumbu	
Kacang polong	50 g, rebus
Seledri	1 btg, chopped
Keju	20 g, parut
Seledri	1 btg, chopped
Keju parut	50 g, untuk taburan

Cara membuat isi:

1. Panaskan margarine, masukkan onion dan tumis hingga harum
2. Masukkan tepung terigu aduk rata. Masukkan susu cair secara perlahan dan aduk supaya terbentuk roux yang halus.
3. Masukkan daging ayam dan bumbu-bumbu.
4. Masak sampai mengental. Tambahkan kacang polong, seledri dan keju parut. Aduk rata dan angkat.

Flower Roll Japanesse Cake

Japanese Cake:

Bahan A:

Telur ayam	4 butir
Kuning telur	4 butir
Gula pasir	135 g
Ovalet	20 g

Bahan B:

Tepung terigu protein rendah	80 g	} Campur rata
Maizena	18 g	
Susu bubuk	12 g	

Bahan C:

Butter unsalted	100 g, lelehkan
Cream cheese	25 g, kocok sampai halus

Bahan tambahan: selai strawberry

Bahan untuk lukisan flower:

Mentega	50 g
Putih telur	50 g
Gula halus	50 g
Tepung terigu protein sedang	60 g
Air lemon	¼ sdt

Cara membuat bahan lukisan:

1. Kocok semua bahan sampai mengembang.
2. Bagi adonan lukis menjadi 2 bagian masing-masing beri pewarna merah dan hijau dan masukkan dalam piping bag. sisihkan.

Cara membuat roti cake:

1. Kocok bahan A dengan mikser kecepatan tinggi sampai mengembang kaku dan tidak menetes.
2. Masukkan bahan B sedikit demi sedikit sambil diaduk.
3. Tuang bahan C secara perlahan sambil diaduk secara melipat dari bawah ke atas.
4. Siapkan loyang ukuran 30x30x4 cm yang sudah dialasi kertas roti dan sudah dipola gambar bunga kecil-kecil.
5. Ambil adonan lukis hijau, lukis bentuk tangkai dan daun.
6. Ambil adonan lukis merah, lukis bentuk bunga diatas tangkai.
7. Oven selama 5 menit pada suhu 180 derajat celcius.
8. Keluarkan dari oven dan dinginkan.
9. Tuang adonan roll cake pink diatasnya dan oven kembali dengan suhu 180 derajat selama 12 menit.
10. Keluarkan dari oven dari loyang, poles dengan selai strawberry lalu gulung rapat.
11. Potong-potong cake setebal 1 ½ cm.

Fruits Muffin

Bahan:

300 g Tepung terigu protein sedang
150 g Gula halus
18 g Baking powder
90 g Telur (kocok dengan garpu)
210 g Susu cair
1 g Vanilla essence
120 g Mentega (dicairkan)
100 g Mixed fruits

Cara membuat:

1. Campur dengan metode muffin: campur semua bahan kering seperti tepung terigu, gula halus dan baking powder.
2. Sementara itu satukan: telur, susu cair, vanilla essence dan mentega cair.
3. Tuangkan dalam campuran tepung sampai semua bahan terkena cairan. Aduk sebentar dengan menggunakan spatula dan adonan masih terlihat gumpalan-gumpalan (berbutir).
4. Masukkan mixed fruits. Aduk sebentar.
5. Tuang adonan dalam cetakan muffin setinggi $\frac{3}{4}$ cetakan.
6. Bakar sampai matang.

Cheese Lemon Muffin

Bahan:

300 g Tepung terigu protein sedang
150 g Gula halus
18 g Baking powder
90 g Telur (kocok dengan garpu)
210 g Susu cair
1 g Lemon essence
120 g Mentega (dicairkan)
75 g keju, potong dadu
Pewarna kuning secukupnya

Cara membuat:

1. Campur dengan metode muffin: campur semua bahan kering seperti tepung terigu, gula halus dan baking powder.
2. Sementara itu satukan: telur, susu cair, lemon essence, parutan kulit jeruk, dan mentega cair.
3. Tuangkan dalam campuran tepung sampai semua bahan terkena cairan. Aduk sebentar dengan menggunakan spatula dan adonan masih terlihat gumpalan-gumpalan (berbutir).
4. Masukkan keju. Aduk rata.
5. Tuang kedalam cetakan muffin yang sudah diberi cake cases sampai $\frac{3}{4}$ penuh dan tidak perlu diistirahatkan.
6. Bakar dalam oven sampai matang.

Layer Cookies Roll

Bahan:

Margarin	180 g
Butter	46 g
Gula halus	150 g
Kuning telur	2 butir
Tepung terigu protein rendah	400 g
Maizena	24 g
Coklat pasta	1 sdt
Mocca pasta	½ sdt
Wijen hitam	1 ½ sdm

Cara membuat:

1. Kocok margarine, butter, dan gula halus selama 30 detik
2. Masukkan kuning telur dan kocok sebentar
3. Masukkan terigu dan maizena yang telah dicampur rata. Aduk sampai rata.
4. Bagi adonan menjadi 4 bagian, 1 bagian ditambah coklat pasta, 1 bagian ditambah mocca pasta, 1 bagian dibiarkan putih, dan 1 bagian diberi wijen hitam. Bagian putih dibagi menjadi 2, dan setengahnya dicampur 1 bagian yang telah diberi wijen hitam.
5. Giling tipis setebal 1 cm dengan lebar sekitar 4 cm masing-masing adonan, tumpuk adonan coklat, mocca, putih, mocca, coklat. Kemudian gulung dengan adonan wijen untuk membungkus seluruh adonan. Bungkus dan simpan di freezer 30 menit.
6. Potong-potong dan letakkan di Loyang yang dioles mentega. Bakar sampai matang.

Cokelat Tuiles

Bahan:

3 butir	Putih telur
¼ sdt	garam
175 g	gula pasir
120 g	butter unsalted, lelehkan
50 g	almond bubuk (dibuat dari almond slice diblender dan diayak)
65 g	tepung terigu protein rendah
20 g	cokelat bubuk BDP

Bubuk taburan:

100 g	almond slice
-------	--------------

Cara membuat:

1. Kocok putih telur dan garam hingga mengembang.
2. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok hingga mengembang.
3. Tuang mentega, kocok rata.
4. Tambahkan almond bubuk, tepung terigu, dan cokelat bubuk sambil diayak dan kocok perlahan. Diamkan adonan 30 menit
5. Ambil silpat atau kertas roti. Oleskan adonan tipis bulat. Tata almond slice.
6. Oven dengan api bawah suhu 130 derajat celsius selama 35 menit hingga kecoklatan.
7. Angkat. Angin-anginkan hingga kering.
8. Masukkan dalam wadah tertutup.



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

14 Juli 2014

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XI / 2
Mata Pelajaran : Pastry Bakery
Materi Pokok : 3.8. Kue dari adonan *strudel*
4.8. Membuat aneka kue dari adonan '*strudel*'
Pertemuan ke : 16 - 18
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (225 menit) (10 JP)

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDOKATOR

- 3.8. Menganalisis kue dari adonan *strudel*
- 3.6.1 Menjelaskan pengertian adonan *strudel* dengan santun dan jujur
 - 3.6.2 Menyebutkan macam produk adonan *strudel* dengan tanggung jawab
 - 3.6.3 Mengidentifikasi karakteristik adonan *strudel* dengan peduli dan tanggung jawab
 - 3.6.4 Mengidentifikasi bahan yang digunakan dengan tanggung jawab
 - 3.6.5 Mengidentifikasi alat yang digunakan dengan tanggung jawab
 - 3.6.6 Menjelaskan cara membuat adonan *strudel* dengan santun dan jujur
- 4.8. Membuat aneka kue dari adonan *strudel*
- 4.6.1 Memahami teknik membuat adonan *strudel*
 - 4.6.2 Melakukan praktek membuat kue dari adonan *strudel*

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang kue dari adonan *strudel*, peserta didik dapat:

1. Menjelaskan pengertian adonan *studel*

2. Menyebutkan macam produk adonan *strudel*
3. Mengidentifikasi karakteristik adonan *strudel*
4. Mengidentifikasi bahan yang digunakan
5. Mengidentifikasi alat yang digunakan
6. Menjelaskan cara membuat adonan *strudel*
7. Memahami teknik membuat adonan *strudel*
8. Melakukan praktek membuat kue dari adonan *strudel*

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian adonan *strudel*
2. Macam-macam adonan *strudel*
3. Karakteristik adonan *strudel*
4. Bahan yang digunakan
5. Alat yang digunakan
6. Cara membuat adonan
7. Resep kue dari adonan *strudel*

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
Strategi Pembelajaran : Demonstrasi
Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : LCD, papan tulis, spidol

Media : Power Point

Sumber Belajar :

1. Roti Modern. 2010. Chendhawati. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
2. Variasi Olahan Chocolate Chips. 2004. Ambarini. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
3. <http://lifestyle.okezone.com/read/2012/08/16/304/678745/strudel-kurma-cocok-disajikan-saat-idul-fitri>

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 16

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas)3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik4. Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk menerima pelajaran	15 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mengamati foto/gambar tentang adonan strudel pada power point yang ditayangkan oleh guru.b. Siswa memperhatikan penjelasan guru mengenai fungsi, macam-macam dan karakteristik adonan strudel.2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya seputar tentang adonan studel..3. Mengumpulkan Data<ol style="list-style-type: none">a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 8 kelompok dengan jumlah anggota 4 siswa.b. Setiap kelompok berdiskusi tentang adonan strudel.4. Mengasosiasikan/mengolah informasi<ol style="list-style-type: none">a. Siswa kelompok mengolah data hasil diskusi tentang adonan strudel.b. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas.5. Mengkomunikasikan<ol style="list-style-type: none">a. Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang adonan strudel.b. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap.c. Guru memberikan tugas kepada siswa dikumpulkan untuk pertemuan berikutnya.	145 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Guru menginformasikan materi yang akan disampaikan minggu depan.2. Menutup pelajaran dengan doa dan salam.	20 menit

Pertemuan 17

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam.2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas)3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik.	15 menit

	4. Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk menerima pelajaran	
Inti	1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> a. Siswa mengamati foto/gambar berbagai kue dari adonan strudel pada power point yang ditayangkan oleh guru. 2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> a. Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya seputar tentang materi yang telah di sampaikan. 3. Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 8 kelompok dengan jumlah anggota 4 siswa. b. Setiap kelompok berdiskusi tentang kue dari adonan strudel. 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ul style="list-style-type: none"> a. Siswa kelompok mengolah data hasil diskusi tentang kue dari adonan strudel. b. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas. 5. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> a. Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang kue dari adonan strudel. b. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap. 	145 menit
Penutup	1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test). 2. Guru menyampaikan rencana pembelajaran selanjutnya. 3. Menutup pelajaran dengan salam dan doa.	20 menit

Pertemuan 18

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas). 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. 4. Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk menerima pelajaran. 5. Guru mengecek kelengkapan pribadi peserta didik sebelum mengikuti praktik. 6. Guru Memberikan apersepsi kepada mengenai yang akan diberikan. 7. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	15 menit
Inti	1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> a. Mengamati teknik pembuatan kue dari adonan strudel. 2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> a. Memberi kesempatan kepada siswa untuk 	145 menit

	<p>bertanya teknik pembuatan adonan strudel yang kurang dipahami.</p> <p>3. Mengumpulkan informasi/eksperimen</p> <p>a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 8 kelompok dengan jumlah anggota 4 siswa.</p> <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>a. Setiap kelompok mempraktekan membuat kue dari adonan strudel.</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Siswa menyajikan dan mempresentasikan hasil praktek.</p> <p>b. Guru mengevaluasi hasil praktek.</p>	
Penutup	<p>1. Guru memberi gambaran materi untuk pertemuan berikutnya.</p> <p>2. Menutup pelajaran dengan doa dan salam.</p>	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Pengetahuan	Tes <ul style="list-style-type: none">• Tertulis Non Tes <ul style="list-style-type: none">• Penugasan presentasi	<ul style="list-style-type: none">• Soal tes tertulis• Lembar tugas• Lembar penilaian tugas presentasi
2.	Ketrampilan	Non Tes <ul style="list-style-type: none">• Unjuk kerja	<ul style="list-style-type: none">• Lembar penilaian unjuk kerja

1. Penilaian Pengetahuan

INDIKATOR SOAL TES TERTULIS

No.	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1.	Setelah mempelajari materi kue dari adonan <i>strudel</i> siswa dapat menjelaskan mengenai pengertian adonan <i>strudel</i> dengan santun.		Nilai 25 jika jawaban m benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
2.	Setelah melakukan diskusi siswa dapat menjelaskan karakteristik adonan <i>strudel</i> dengan bertanggungjawab.		Nilai 25 jika menyebutkan kan 2 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan kan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
3.	Setelah memahami materi mengenai kue dari adonan <i>strudel</i> siswa dapat menyebutkan minimal 3 produk kue dari adonan <i>strudel</i> dengan santun.		Nilai 25 jika menjelaskan 3 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan kan 2 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan kan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 8 dan skor minimal adalah 2. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 6 maka nilai yang diperoleh adalah: $6/8 = 0,75$ dikonveksi menjadi: $0,75 \times 4 = 3$

3.Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 78 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >78, yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi macam-macam bahan pengisi kue.

b. Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Pastry Bakery
Kelas/Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2015/2016
Waktu Pengamatan :

NO .	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Persiapan alat	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1.								
2.								
3.								
dst.								

KRITERIA PENILAIAN

TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
1	2	3	4
I.	Persiapan Kerja		
	1.1 Menyiapkan peralatan	Lengkap sesuai	4
		Peralatan kurang 2 macam	3
		Peralatan kurang 3 macam	2
		Peralatan kurang 4 macam	1
		Tidak melakukan persiapan alat	0
	1.2 Menyiapkan Bahan	Lengkap sesuai	4
		Bahan kurang 1	3
		Bahan kurang 2	2
		Bahan kurang 3	1
		Tidak melakukan persiapan bahan	0
II	Proses (Sistematika dan Cara Kerja)		
		Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja	4
		Satu indikator tidak terpenuhi	3
		Dua indikator tidak terpenuhi	2
		Tiga indikator tidak terpenuhi	1

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
I	2	3	4
		Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan	0
III	Hasil Kerja		
		Sangat Baik	4
		Baik	3
		Cukup Baik	2
		Kurang Baik	1
		Tidak Baik	0
IV	Sikap Kerja		
	4.1 Penggunaan alat	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
	4.2 Keselamatan kerja	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
V	Waktu		
	5.1 Waktu penyelesaian	25% lebih cepat	4
		15% lebih cepat	3
		Tepat Waktu	2
		Tidak selesai tepat waktu	1
		Tidak selesai	0

Guru Mata Pelajaran

Dra. Kurniasih
NIP.19680416 200501 2010

Surakarta, Juli 2016
Mahasiswa PPL

Ismi Nasya
NIM. 13511241040



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

14 Juli 2014

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XI / 1
Mata Pelajaran : Pastry & Bakery
Materi Pokok : 3.1. Membedakan bahan pengisi kue
4.1. Membuat bahan pengisi kue
Pertemuan ke : 1 - 2
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (225 menit) (10 JP)

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 3.** Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4.** Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDOKATOR

- 3.1. Membedakan berbagai bahan pengisi kue.
- 3.1.1. Menjelaskan pengertian bahan pengisi kue dengan santun dan jujur
 - 3.1.2. Menyebutkan fungsi bahan pengisi kue dengan tanggung jawab
 - 3.1.3. Menyebutkan macam-macam bahan pengisi kue dengan peduli dan tanggung jawab.
 - 3.1.4. Mendiskripsikan karakteristik bahan pengisi kue dengan tanggung jawab
 - 3.1.5. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dengan tanggung jawab
 - 3.1.6. Menjelaskan cara penyimpanan bahan pengisi kue dengan santun dan jujur
- 4.1. Membuat bahan pengisi kue
- 4.1.1. Memahami teknik pembuatan bahan pengisi kue
 - 4.1.2. Melakukan praktek membuat bahan pengisi kue

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang bahan pengisi kue, peserta didik dapat:

1. Menjelaskan pengertian bahan pengisi kue.

2. Menyebutkan fungsi bahan pengisi kue.
3. Menyebutkan macam-macam bahan pengisi kue.
4. Mendiskripsikan karakteristik bahan pengisi kue.
5. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan bahan pengisi kue.
6. Menjelaskan cara penyimpanan bahan pengisi kue.
7. Memahami teknik pembuatan bahan pengisi kue.
8. Melakukan praktek membuat bahan pengisi kue.

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian bahan pengisi kue
2. Fungsi bahan pengisi kue
3. Macam-macam bahan pengisi kue.
4. Karakteristik bahan pengisi kue
5. Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan bahan pengisi kue
6. Cara penyimpanan bahan pengisi kue
7. Teknik pembuatan bahan pengisi kue
8. Resep membuat bahan pengisi kue

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
 Strategi Pembelajaran : Demonstrasi
 Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : LCD, papan tulis, spidol
 Media : Power Point
 Sumber Belajar :

Anni Faridah, dkk (2008). *Patiseri Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Anni Faridah, dkk (2008). *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

John Dean. (2007). *Soft Bread*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama U. S. Wheat Associates. (1981). *Bakers Handbook On Practical Baking*. Jakarta: Djambatan

Wayne Gisslen (2004). *Professional Baking 4th Edition*. New York

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<div>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam</div> <div>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas)</div> <div>3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</div> <div>4. Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk menerima pelajaran</div> <div>5. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</div>	15 menit
Inti	<div>1. Mengamati</div> <div><div>a. Siswa mengamati foto/gambar macam-macam kue dan bahan isiannya pada power point yang ditayangkan oleh guru.</div><div>b. Siswa memperhatikan penjelasan guru mengenai fungsi, macam-macam dan karakteristik bahan pengisi kue.</div></div> <div>2. Menanya</div> <div><div>a. Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya seputar tentang bahan pengisi kue.</div></div> <div>3. Mengumpulkan Data</div> <div><div>a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 8 kelompok dengan jumlah anggota 4 siswa.</div><div>b. Setiap kelompok berdiskusi tentang macam-macam bahan pengisi kue.</div></div> <div>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</div> <div><div>a. Siswa kelompok mengolah data hasil diskusi tentang bahan pengisi kue.</div><div>b. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas.</div></div> <div>5. Mengkomunikasikan</div> <div><div>a. Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang bahan pengisi kue.</div><div>b. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap.</div><div>c. Guru memberikan tugas kepada siswa dikumpulkan untuk pertemuan berikutnya.</div></div>	145 menit
Penutup	<div>1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test).</div> <div>2. Guru menyampaikan rencana pembelajaran selanjutnya.</div> <div>3. Menutup pelajaran dengan salam dan doa.</div>	20 menit

Pertemuan ke 2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<div>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam</div> <div>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk</div>	15 menit

	<p>memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas)</p> <p>3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</p> <p>4. Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk menerima pelajaran</p> <p>5. Guru mengecek kelengkapan pribadi peserta didik sebelum mengikuti praktik.</p> <p>6. Guru Memberikan apersepsi kepada mengenai yang akan diberikan.</p> <p>7. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	
Inti	<p>1. Mengamati</p> <p>a. Mengamati teknik membuat bahan isian kue.</p> <p>2. Menanya</p> <p>a. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya teknik pembuatan yang kurang dipahami.</p> <p>3. Mengumpulkan informasi/eksperimen</p> <p>a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 8 kelompok dengan jumlah anggota 4 siswa</p> <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>a. Setiap kelompok mempraktekan membuat bahan isian kue</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Siswa menyajikan hasil praktek</p> <p>b. Guru mengevaluasi hasil praktek</p>	145 menit
Penutup	<p>1. Guru memberi gambaran materi untuk pertemuan berikutnya</p> <p>2. Menutup pelajaran dengan doa dan salam.</p>	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Pengetahuan	<p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none">• Tertulis <p>Non Tes</p> <ul style="list-style-type: none">• Penugasan	<ul style="list-style-type: none">• Soal tes tertulis• Lembar tugas• Lembar penilaian tugas
2.	Ketrampilan	<p>Non Tes</p> <ul style="list-style-type: none">• Unjuk kerja	<ul style="list-style-type: none">• Lembar penilaian unjuk kerja

1. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

No.	Pertanyaan	Skor Maksimal
1.	Jelaskan pengertian bahan pengisi kue!	25
2.	Sebutkan macam-macam bahan pengisis kue menurut karakteristik rasanya!	25
3.	Jelaskan fungsi bahan pengisi kue!	25
4.	Sebutkan masing-masih 3 kue yang menggunakan isian gurih dan manis!	25

Total Skor	100
------------	-----

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

No.	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1.	Setelah mempelajari materi bahan pengisi kue siswa dapat menjelaskan mengenai pengertian bahan pengisi kue dengan santun.	<ul style="list-style-type: none"> Bahan pengisi kue adalah bahan makanan yang digunakan untuk mengisi bagian dalam kue atau roti untuk menambah cita rasa agar lebih menarik dan menggugah selera. 	Nilai 25 jika jawabanm benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
2.	Setelah melakukan diskusi siswa dapat menyebutkan macam-macam bahan pengisis kue menurut karakteristik rasanya.	Bahan pengisi kue terdiri dari 2 jenis yaitu bahan pengisi manis dan gurih -Bahan isian manis adalah salah satu rangkaian kue/roti yang di buat dengan berbahan dasar gula, lalu di masukan/di lapisi ke dalam kue/roti sehingga menambah cita rasa pada kue tersebut. Contoh : fla, susu, meses, buah buahan, selai, kismis. -Bahan pengisi gurih adalah bahan yang mempunyai rasa gurih sebagai bahan pengisi suatu makanan. Contoh : smoke beef, sosis, rough, kornet, bolognese.	Nilai 25 jika menyebutk an 2 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutk an 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
3.	Setelah memahami pengertian bahan pengisi kue siswa dapat menjelaskan fungsi bahan pengisi kue dengan santun.	Fungsi : -Menambah cita rasa. -Menambah daya tarik konsumen. -Digunakan untuk isian kue atau roti.	Nilai 25 jika menjelaska n 3 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutk an 2 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutk an 1 jawaban benar

			Nilai 0 jika tidak menjawab
4.	Setelah memahami macam-macam bahan isian kue siswa mampu menyebutkan minimal 3 kue yang menggunakan isian gurih dan manis.	-Kue dengan isian gurih : sus rougut, pizza, abon flos. -kue dengan isian manis : sus fla, roti manis, roll cake.	Nilai 25 jika menyebutkan 6 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab

2. Penilaian Keterampilan

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	Buatlah perencanaan pembuatan dan penyajian bahan isian kue!

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

No.	Nama siswa	Presentasi Materi				Diskusi (Tanya Jawab)			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1.									
2.									
3.									
dst.									

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan

		3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 8 dan skor minimal adalah 2. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 6 maka nilai yang diperoleh adalah: $6/8 = 0,75$ dikonveksi menjadi: $0,75 \times 4 = 3$

- 3.Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 78 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
 - b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >78, yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi macam-macam bahan pengisi kue.

b. Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Pastry Bakery
Kelas/Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2015/2016
Waktu Pengamatan :

NO .	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Persiapa n alat	Persiapa n bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1.								
2.								
3.								
dst.								

KRITERIA PENILAIAN
TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA

No.	KOMPONEN/SUBKOMPON EN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
1	2	3	4
I.	Persiapan Kerja		
	1.1 Menyiapkan peralatan	Lengkap sesuai	4
		Peralatan kurang 2 macam	3
		Peralatan kurang 3 macam	2
		Peralatan kurang 4 macam	1
		Tidak melakukan persiapan alat	0
	1.2 Menyiapkan Bahan	Lengkap sesuai	4
		Bahan kurang 1	3
		Bahan kurang 2	2
		Bahan kurang 3	1
		Tidak melakukan persiapan bahan	0
II	Proses (Sistematika dan CaraKerja)		
		Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistimatika benar dan menerapkan K3 selama bekerja	4
		Satu indikator tidak terpenuhi	3
		Dua indikator tidak terpenuhi	2
		Tiga indikator tidak terpenuhi	1
		Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan	0
III	Hasil Kerja		

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
1	2	3	4
		Sangat Baik	4
		Baik	3
		Cukup Baik	2
		Kurang Baik	1
		Tidak Baik	0
IV	Sikap Kerja		
	4.1 Penggunaan alat	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
	4.2 Keselamatan kerja	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
V	Waktu		
	5.1 Waktu penyelesaian	25% lebih cepat	4
		15% lebih cepat	3
		Tepat Waktu	2
		Tidak selesai tepat waktu	1
		Tidak selesai	0

Guru Mata Pelajaran

Dra. Kurniasih
NIP.19680416 200501 2010

Surakarta, Juli 201
Mahasiswa PPL

Ismi Nasya
NIM. 13511241040



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

14 Juli 2014

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta

Kelas/Semester : XI / 1

Mata Pelajaran : Pengolahan Pastry & Bakery

Materi Pokok : 3.2. Membedakan macam-macam bahan penutup kue berdasarkan kareakteristik, bahan yang digunakan dan kriteria hasil
4.2. Membuat bahan penutup kue

Pertemuan ke : 3 - 4

Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (225 menit) (10 JP)

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDOKATOR

- 3.2. Membedakan macam-macam bahan penutup kue berdasarkan karakteritik, bahan yang digunakan, dan kriteria hasil
- 3.2.1. Menjelaskan pengertian bahan penutup kue dengan santun dan jujur
 - 3.2.2. Menyebutkan fungsi bahan penutup kue dengan tanggung jawab
 - 3.2.3. Menyebutkan macam-macam bahan penutup kue dengan peduli dan tanggung jawab.
 - 3.2.4. Mendiskripsikan karakteristik bahan penutup kue dengan tanggung jawab
 - 3.2.5. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dengan tanggung jawab
 - 3.2.6. Menjelaskan cara penyimpanan bahan penutup kue dengan santun dan jujur
 - 3.2.7. Menjelaskan hubungan antara bahan penutup dengan isi dan jenis kue.
- 4.2. Membuat bahan penutup kue
- 4.2.1. Memahami teknik pembuatan bahan penutup kue
 - 4.2.2. Melakukan praktek membuat bahan penutup kue

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang bahan penutup kue, peserta didik dapat:

- 1. Menjelaskan pengertian bahan penutup kue
- 2. Menyebutkan fungsi bahan penutup kue
- 3. Menyebutkan macam-macam bahan penutup ku.
- 4. Mendiskripsikan karakteristik bahan penutup kue
- 5. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan bahan penutup kue
- 6. Menjelaskan cara penyimpanan bahan penutup kue
- 7. Memahami teknik pembuatan bahan penutup kue
- 8. Melakukan praktek membuat bahan penutup kue

D. MATERI PEMBELAJARAN

- 1. Pengertian bahan penutup kue
- 2. Fungsi bahan penutup kue
- 3. Macam-macam bahan penutup kue
- 4. Karakteristik bahan penutup kue
- 5. Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan bahan penutup kue
- 6. Cara penyimpanan bahan penutup kue
- 7. Teknik pembuatan bahan penutup kue
- 8. Resep membuat bahan penutup kue

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
Strategi Pembelajaran : Demonstrasi
Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi,tanya jawab dan penugasan

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : LCD, papan tulis, spidol
Media : Power Point
Sumber Belajar :
Anni Faridah, dkk (2008). *Patiseri Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
Anni Faridah, dkk (2008). *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
John Dean. (2007). *Soft Bread*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
U. S. Wheat Associates. (1981). *Bakers Handbook On Practical Baking*. Jakarta: Djambatan
Wayne Gisslen (2004). *Professional Baking 4th Edition*. New York

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 3

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas)	15 menit

	3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk menerima pelajaran	
Inti	1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> Siswa mengamati foto/gambar macam-macam kue dan bahan penutupnya pada power point yang ditayangkan oleh guru. Siswa memperhatikan penjelasan guru mengenai fungsi, macam-macam dan karakteristik bahan penutup kue. 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya seputar tentang bahan penutup kue. 3. Mengumpulkan Data <ol style="list-style-type: none"> Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 8 kelompok dengan jumlah anggota 4 siswa. Setiap kelompok berdiskusi tentang macam-macam bahan penutup kue. 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> Siswa kelompok mengolah data hasil diskusi tentang macam-macam bahan penutup kue. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas. 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang bahan penutup kue. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap. 	145 menit
Penutup	1. Guru melakukan penajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test). 2. Menutup pelajaran dengan salam dan doa.	20 menit

Pertemuan 5

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas). 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. 4. Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk menerima pelajaran. 5. Guru mengecek kelengkapan pribadi peserta didik sebelum mengikuti praktik.. 6. Guru Memberikan apersepsi kepada mengenai yang akan diberikan. 7. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	15 menit
Inti	1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> Mengamati teknik membuat bahan isian kue. 	145 menit

	<div>2. Menanya<ul style="list-style-type: none">a. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya teknik pembuatan yang kurang dipahami.</div> <div>3. Mengumpulkan informasi/eksperimen<ul style="list-style-type: none">a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 8 kelompok dengan jumlah anggota 4 siswa</div> <div>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi<ul style="list-style-type: none">a. Setiap kelompok mempraktekan membuat bahan penutup kue.</div> <div>5. Mengkomunikasikan<ul style="list-style-type: none">a. Siswa menyajikan dan mempresentasikan hasil praktekb. Guru mengevaluasi hasil praktek</div>	
Penutup	<div>1. Guru memberi gambaran materi untuk pertemuan berikutnya.</div> <div>2. Menutup pelajaran dengan doa dan salam.</div>	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Pengetahuan	<div>Tes<ul style="list-style-type: none">• TertulisNon Tes<ul style="list-style-type: none">• Presentasi</div>	<ul style="list-style-type: none">• Soal tes tertulis• Lembar tugas• Lembar penilaian presentasi
2.	Ketrampilan	<div>Non Tes<ul style="list-style-type: none">• Unjuk kerja</div>	<ul style="list-style-type: none">• Lembar penilaian unjuk kerja

1. Penilaian Pengetahuan

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

No.	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1.	Setelah mempelajari materi bahan pengisi kue siswa dapat menjelaskan mengenai pengertian bahan penutup kue dengan santun.	<ul style="list-style-type: none">• Bahan pengisi kue adalah bahan makanan yang digunakan untuk menutup bagian atas kue atau roti untuk menambah ornamen agar lebih menarik dan menggugah selera.	<div>Nilai 25 jika jawabanm benar</div> <div>Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap</div> <div>Nilai 0 jika tidak menjawab</div>
2.	Setelah melakukan diskusi siswa dapat menyebutkan macam-macam bahan penutup kue dengan bertanggungjawab.	<div>- Butter cream</div> <div>- Icing glaze</div> <div>- Fondant</div> <div>- Plastic Icing</div> <div>- Gum-paste</div> <div>- Marzipan</div> <div>- Coklat</div>	<div>Nilai 25 jika menyebutk an 6 jawaban benar</div> <div>Nilai 10 jika menyebutk an 3 jawaban benar</div>

			Nilai 0 jika tidak menjawab
3.	Setelah memahami pengertian bahan pengisi kue siswa dapat menjelaskan fungsi bahan penutup kue dengan santun.	Fungsi : -Mempercantik tampilan kue. -Menutup bagian kue. -Menambah citarasa.	Nilai 25 jika menjelaskan 3 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
4.	Setelah memahami macam-macam bahan isian kue siswa mampu menyebutkan minimal 3 kue yang menggunakan penutup.	Kue tart, cup cake, pie.	Nilai 25 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab

SOAL TES TERTULIS

No.	Pertanyaan	Skor Maksimal
1.	Jelaskan pengertian bahan penutup kue!	25
2.	Sebutkan macam-macam bahan penutup kue!	25
3.	Jelaskan fungsi bahan pengisi kue!	25
4.	Sebutkan masing-masih 3 kue yang menggunakan penutup!	25
Total Skor		100

2. Penilaian Keterampilan

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	Buatlah perencanaan pembuatan dan penyajian bahan penutup kue!

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

No.	Nama siswa	Presentasi Materi				Diskusi (Tanya Jawab)			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1.									
2.									
3.									
dst.									

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 8 dan skor minimal adalah 2. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 6 maka nilai yang diperoleh adalah: $6/8 = 0,75$ dikonveksi menjadi: $0,75 \times 4 = 3$

- 3.Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 78 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
 - b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >78, yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas presentasi macam-macam bahan pengisi kue.

b. Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Pastry Bakery
Kelas/Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2015/2016
Waktu Pengamatan :

NO .	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Persiapan alat	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1.								
2.								
3.								
dst.								

KRITERIA PENILAIAN
TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
I	2	3	4
I.	Persiapan Kerja		
	1.1 Menyiapkan peralatan	Lengkap sesuai	4
		Peralatan kurang 2 macam	3
		Peralatan kurang 3 macam	2
		Peralatan kurang 4 macam	1
		Tidak melakukan persiapan alat	0
	1.2 Menyiapkan Bahan	Lengkap sesuai	4
		Bahan kurang 1	3
		Bahan kurang 2	2
		Bahan kurang 3	1
		Tidak melakukan persiapan bahan	0
II	Proses (Sistematika dan Cara Kerja)		
		Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja	4
		Satu indikator tidak terpenuhi	3
		Dua indikator tidak terpenuhi	2
		Tiga indikator tidak terpenuhi	1
		Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan	0

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
I	2	3	4
III	Hasil Kerja		
		Sangat Baik	4
		Baik	3
		Cukup Baik	2
		Kurang Baik	1
		Tidak Baik	0
IV	Sikap Kerja		
	4.1 Penggunaan alat	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
	4.2 Keselamatan kerja	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
V	Waktu		
	5.1 Waktu penyelesaian	25% lebih cepat	4
		15% lebih cepat	3
		Tepat Waktu	2
		Tidak selesai tepat waktu	1
		Tidak selesai	0

Guru Mata Pelajaran

Dra. Kurniasih
NIP.19680416 200501 2010

Surakarta, Juli 201
Mahasiswa PPL

Ismi Nasya
NIM. 13511241040



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

14 Juli 2014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XI / 1
Mata Pelajaran : Pengolahan Pastry & Bakery
Materi Pokok : 3.4. Membedakan coklat dan permen coklat
4.4. Membuat coklat dan permen coklat
Pertemuan ke : 8 - 9
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (225 menit) (10 JP)

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 3.4. Membedakan coklat dan permen coklat
- 3.4.1. Menjelaskan pengertian coklat dan permen coklat dengan santun dan jujur
 - 3.4.2. Menyebutkan fungsi coklat dan permen coklat dengan tanggung jawab
 - 3.1.1. Menyebutkan macam-macam coklat dan permen coklat dengan peduli dan tanggung jawab.
 - 3.1.2. Mendiskripsikan karakteristik coklat dan permen coklat dengan tanggung jawab
 - 3.1.3. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dengan tanggung jawab

3.1.4. Menjelaskan cara penyimpanan coklat dan permen coklat dengan santun dan jujur

4.1. Membuat coklat dan permen coklat

4.1.1. Memahami teknik pembuatan coklat dan permen coklat

4.1.2. Melakukan praktek membuat coklat dan permen coklat

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang coklat dan permen coklat, peserta didik dapat:

1. Menjelaskan pengertian coklat dan permen coklat
2. Menyebutkan fungsi coklat dan permen coklat
3. Menyebutkan macam-macam bahan pengisi ku.
4. Mendiskripsikan karakteristik coklat dan permen coklat
5. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan coklat dan permen coklat
6. Menjelaskan cara penyimpanan coklat dan permen coklat
7. Memahami teknik pembuatan coklat dan permen coklat
8. Melakukan praktek membuat coklat dan permen coklat

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian coklat dan permen coklat
2. Fungsi coklat dan permen coklat
3. Macam-macam bahan pengisi ku.
4. Karakteristik coklat dan permen coklat
5. Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan coklat dan permen coklat
6. Cara penyimpanan coklat dan permen coklat
7. Teknik pembuatan coklat dan permen coklat
8. Resep membuat coklat dan permen coklat

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik

Strategi Pembelajaran : Demonstrasi

Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : LCD, papan tulis, spidol

Media : Power Point

Sumber Belajar :

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 8

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan	15 menit

	<p>memberi salam</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk menerima pelajaran 	
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa mengamati foto/gambar macam-macam coklat dan permen coklat pada power point yang ditayangkan oleh guru. b. Siswa memperhatikan penjelasan guru mengenai fungsi, macam-macam dan karakteristik coklat dan permen coklat. 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya seputar coklat dan permen coklat. 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 8 kelompok dengan jumlah anggota 4 siswa. b. Setiap kelompok berdiskusi tentang macam-macam coklat dan permen coklat. 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa kelompok mengolah data hasil diskusi tentang macam-macam coklat dan permen coklat. b. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas. 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang coklat dan permen coklat. b. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap. c. Guru memberikan tugas kepada siswa dikumpulkan untuk pertemuan berikutnya. 	145 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test). 2. Menutup pelajaran dengan doa dan salam. 	20 menit

Pertemuan 9

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam.2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas).3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik.4. Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk menerima pelajaran.5. Guru mengecek kelengkapan pribadi peserta didik sebelum mengikuti praktik.6. Guru Memberikan apersepsi kepada siswa mengenai yang akan diberikan.7. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	15 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Mengamati teknik membuat coklat dan permen coklat.2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang cara membuat coklat dan permen coklat yang belum dimengerti.3. Mengumpulkan informasi/eksperimen<ol style="list-style-type: none">a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 8 kelompok dengan jumlah anggota 4 siswa.4. Mengasosiasikan/mengolah informasi<ol style="list-style-type: none">a. Setiap kelompok mempraktekan membuat coklat dan permen coklat.5. Mengkomunikasikan<ol style="list-style-type: none">a. Siswa menyajikan dan mempresentasikan hasil praktek.b. Guru mengevaluasi hasil praktek siswa.	145 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Guru memberi gambaran materi untuk pertemuan berikutnya.2. Menutup pelajaran dengan doa dan salam.	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Pengetahuan	Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan presentasi	<ul style="list-style-type: none"> • Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian presentasi
2.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	<ul style="list-style-type: none"> • Lembar penilaian unjuk kerja

1. Penilaian Pengetahuan

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

No.	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1.	Setelah mempelajari materi coklat dan permen coklat siswa dapat menyebutkan bahan dasar pembuat permen dengan santun.	<ul style="list-style-type: none"> • Sukrosa • Sirup glukosa • Lemak • Asam sitrat • Air 	Nilai 25 jika menjawab 5 benar Nilai 15 jika menjawab 2 benar Nilai 0 jika tidak menjawab
2.	Setelah melakukan diskusi siswa dapat menyebutkan berbagai jenis permen dengan jujur.	Hard candy, permen kunyah, gum & jellies, toffee / karamel, cutton candy.	Nilai 25 jika menyebutkan an 5 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan an 2 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
3.	Setelah memahami pengertian coklat siswa dapat menyebutkan produk coklat dengan santun.	Permen coklat/praline, fudge, coklat glaze.	Nilai 25 jika menjelaskan 3 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan an 2 jawaban

			<p>benar</p> <p>Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p>
4.	Setelah memahami pengertian coklat dan permen coklat siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan produk coklat dengan bertanggung jawab.	<p>Berbagai produk coklat sebaiknya disimpan dengan suhu kamar dan tidak terkena sinar matahari. Jika coklat harus disimpan di lemari es sebaiknya dalam keadaan tertutup. Hal ini menghindari coklat terkena tetsan air selama proses penyimpanan. Jika produk ini terkena embun selama penyimpanan di lemari es, akan merusak tampilan pada coklat. Hal ini disebabkan karena, butiran air yang menmpel membuat coklat menjadi kusam dan menoilkan lapisan yang tidak diinginkan.</p>	<p>Nilai 25 jika menyebutkan jawaban benar dan lengkap</p> <p>Nilai 15 jika menyebutkan jawaban benar tapi kurang lengkap</p> <p>Nilai 0 jika tidak menjawab</p>

SOAL TES TERTULIS

No.	Pertanyaan	Skor Maksimal
1.	Sebutkan bahan dasar pembuat permen !	25

2.	Sebutkan jenis-jenis permen!	25
3.	Sebutkan berbagai produk coklat!	25
4.	Jelaskan penyimpanan produk coklat yang benar!	25
Total Skor		100

2. Penilaian Ketrampilan

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	Buatlah perencanaan pembuatan dan penyajian coklat dan permen coklat!

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

No.	Nama siswa	Presentasi Materi				Diskusi (Tanya Jawab)			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1.									
2.									
3.									
dst.									

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi

		1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
--	--	-------------------------------

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 8 dan skor minimal adalah 2. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 6 maka nilai yang diperoleh adalah: $6/8 = 0,75$ dikonveksi menjadi: $0,75 \times 4 = 3$

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 78 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
 - b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >78 , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas membuat makalah macam-macam coklat dan permen coklat.
- b. Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Pastry Bakery
 Kelas/Semester : XI/ Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2015/2016
 Waktu Pengamatan :

NO	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Persiapan alat	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1.								
2.								
3.								
dst.								

**KRITERIA PENILAIAN
TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA**

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
I	2	3	4
I.	Persiapan Kerja		
	1.1 Menyiapkan peralatan	Lengkap sesuai	4
		Peralatan kurang 2 macam	3
		Peralatan kurang 3 macam	2
		Peralatan kurang 4 macam	1
		Tidak melakukan persiapan alat	0
	1.2 Menyiapkan Bahan	Lengkap sesuai	4
		Bahan kurang 1	3
		Bahan kurang 2	2
		Bahan kurang 3	1
		Tidak melakukan persiapan bahan	0
II	Proses (Sistematika dan Cara Kerja)		
		Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja	4
		Satu indikator tidak terpenuhi	3
		Dua indikator tidak terpenuhi	2
		Tiga indikator tidak terpenuhi	1
		Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan	0
III	Hasil Kerja		
		Sangat Baik	4
		Baik	3
		Cukup Baik	2
		Kurang Baik	1
		Tidak Baik	0
IV	Sikap Kerja		
	4.1 Penggunaan alat	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	4.2 Keselamatan kerja	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
V	Waktu		
	5.1 Waktu penyelesaian	25% lebih cepat	4
		15% lebih cepat	3
		Tepat Waktu	2
		Tidak selesai tepat waktu	1
		Tidak selesai	0

Guru Mata Pelajaran

Dra. Kurniasih
NIP.19680416 200501 2010

Surakarta, Juli 201

Mahasiswa PPL

Ismi Nasya
NIM. 13511241040



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

14 Juli 2014

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XI / 1
Mata Pelajaran : Pengolahan Pastry & Bakery
Materi Pokok : 3.5. Menganalisis produk coklat *praline*
4.5. Membuat produk coklat *praline*
Pertemuan ke : 10 - 11
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (225 menit) (10 JP)

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDOKATOR

- 3.5. Menganalisis produk coklat *praline*
- 3.5.1. Menjelaskan pengertian coklat *praline* dengan santun dan jujur.
 - 3.5.2. Menyebutkan fungsi coklat *praline* dengan tanggung jawab.
 - 3.5.3. Mendiskripsikan karakteristik coklat *praline* dengan tanggung jawab.
 - 3.5.4. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dengan tanggung jawab.
 - 3.5.5. Menjelaskan cara penyimpanan coklat *praline* dengan santun dan jujur
- 4.5. Membuat coklat *praline*
- 4.5.1. Memahami teknik pembuatan coklat *praline*
 - 4.5.2. Melakukan praktek membuat coklat *praline*

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang coklat *praline*, peserta didik dapat:

1. Menjelaskan pengertian coklat *praline*
2. Menyebutkan fungsi coklat *praline*
3. Mendiskripsikan karakteristik coklat *praline*

- Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan coklat *praline*
- Menjelaskan cara penyimpanan coklat *praline*
- Memahami teknik pembuatan coklat *praline*
- Melakukan praktek membuat coklat *praline*

D. MATERI PEMBELAJARAN

- Pengertian coklat *praline*
- Fungsi coklat *praline*
- Karakteristik coklat *praline*
- Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan coklat *praline*
- Cara penyimpanan coklat *praline*
- Teknik pembuatan coklat *praline*
- Resep membuat coklat *praline*

E. METODE PEMBELAJARAN

- Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
- Strategi Pembelajaran : Demonstrasi
- Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi,tanya jawab dan penugasan

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

- Alat : LCD, papan tulis, spidol
- Media : Power Point
- Sumber Belajar :
- Anni Faridah, dkk (2008). *Patiseri Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Anni Faridah, dkk (2008). *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- John Dean. (2007). *Soft Bread*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama U. S. Wheat Associates.
- (1981). *Bakers Handbook On Practical Baking*. Jakarta: Djembatan
- Wayne Gisslen (2004). *Professional Baking 4th Edition*. New York

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 10

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Guru mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas). Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk menerima pelajaran. 	15 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> Mengamati <ol style="list-style-type: none"> Siswa mengamati foto/gambar macam-macam coklat <i>praline</i> pada power point yang 	145 menit

	<p>ditayangkan oleh guru.</p> <p>b. Siswa memperhatikan penjelasan guru mengenai fungsi, macam-macam dan karakteristik bahan pengisi kue.</p> <p>2. Menanya</p> <p>a. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya seputar coklat <i>praline</i>.</p> <p>3. Mengumpulkan informasi/eksperimen</p> <p>a..Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 8 kelompok dengan jumlah anggota 4 siswa</p> <p>a. Setiap kelompok berdiskusi tentang materi coklat <i>praline</i>.</p> <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>a. Siswa kelompok mengolah data hasil diskusi tentang macam-macam coklat <i>praline</i>.</p> <p>b. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas.</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang coklat <i>praline</i>.</p> <p>b. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap.</p>	
Penutup	<p>1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</p> <p>2. Menutup pelajaran dengan doa dan salam.</p>	20 menit

Pertemuan 11

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam.</p> <p>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas).</p> <p>3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik.</p> <p>4. Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk menerima pelajaran.</p> <p>5. Guru mengecek kelengkapan pribadi peserta didik sebelum mengikuti praktik.</p> <p>6. Guru Memberikan apersepsi kepada mengenai yang akan diberikan.</p> <p>7. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p>	15 menit
Inti	<p>1. Mengamati</p> <p>a. Mengamati teknik membuat produk coklat <i>praline</i>.</p> <p>2. Menanya</p> <p>a. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang teknik pembuatan produk</p>	145 menit

	<p>coklat <i>praline</i> yang belum dipahami.</p> <p>3. Mengumpulkan informasi/eksperimen</p> <p>a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 8 kelompok dengan jumlah anggota 4 siswa.</p> <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>a. Setiap kelompok mempraktekan membuat produk coklat <i>praline</i>.</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Siswa menyajikan dan mempresentasikan hasil praktek.</p> <p>b. Guru mengevaluasi hasil praktek siswa.</p>	
Penutup	<p>1. Guru memberi gambaran materi untuk pertemuan berikutnya.</p> <p>2. Menutup pelajaran dengan doa dan salam.</p>	20 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Pengetahuan	Tes <ul style="list-style-type: none">• Tertulis Non Tes <ul style="list-style-type: none">• Penugasan presentasi	<ul style="list-style-type: none">• Soal tes tertulis• Lembar tugas• Lembar penilaian presentasi
2.	Ketrampilan	Non Tes <ul style="list-style-type: none">• Unjuk kerja	<ul style="list-style-type: none">• Lembar penilaian unjuk kerja

1. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

No.	Pertanyaan	Skor Maksimal
1.	Jelaskan pengertian coklat <i>praline</i> !	25
2.	Sebutkan bahan utama pembuatan produk coklat <i>praline</i> !	25
3.	Jelaskan karakteristik produk coklat <i>praline</i> !	25
4.	Jelaskan cara penyimpanan produk coklat <i>praline</i> !	25
Total Skor		100

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

No.	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1.	Setelah mempelajari materi produk coklat <i>praline</i> , siswa dapat menjelaskan pengertian coklat <i>praline</i> dengan santun.	Coklat <i>praline</i> adalah coklat yang terbuat dari bahan dasar coklat yang ditambah dengan berbagai campuran seperti gula, mentega dan	Nilai 25 jika jawabanm benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap

		kemudian disajikan dalam bentuk beragam dan ditambah berbagai isian atau topping seperti almond, mede mix fruit dll.	Nilai 0 jika tidak menjawab
2.	Setelah melakukan diskusi siswa dapat menyebutkan bahan-bahan pembuatan coklat <i>praline</i> dengan jujur.	-Coklat blok (putih, coklat, warna. -Gula -Mentega -Pewarna -Filling/topping (kacang, mix fruit, dll)	Nilai 25 jika menyebutkan 5 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
3.	Setelah memahami materi produk coklat <i>praline</i> siswa dapat menjelaskan karakteristik produk coklat <i>praline</i> dengan santun.	Produk coklat <i>praline</i> memiliki rasa manis, tekstur yang keras diluar, bentuk dan warnanya beraneka ragam, beraroma khas coklat.	Nilai 25 jika jawabanm benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
4.	Setelah memahami karakteristik produk coklat <i>praline</i> siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan produk yang benar dengan bertanggungjawab.	Produk coklat <i>praline</i> sebaiknya disimpan dalam wadah tertutup dan ruangan yang sejuk. Wadah tertutup bertujuan untuk mmenghindarkan dari hewan yang hinggap seperti semut. Kemudian ruangan yang sejuk berfungsi untuk membuat coklat <i>praline</i> tetap utuh dan tidak meleleh.	Nilai 25 jika jawabanm benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab

2. Penilaian Ketrampilan

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	Buatlah perencanaan pembuatan dan penyajian produk coklat <i>praline</i> !

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

No.	Nama siswa	Presentasi Materi				Diskusi (Tanya Jawab)			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1.									
2.									
3.									
dst.									

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 8 dan skor minimal adalah 2. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 6 maka nilai yang diperoleh adalah: $6/8 = 0,75$ dikonveksi menjadi: $0,75 \times 4 = 3$

- 3.Pembelajaran Remedial dan Pengayaan
- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 78 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
 - b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >78, yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas membuat kliping produk coklat *praline*.

b. Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Pastry Bakery
Kelas/Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2016/2017
Waktu Pengamatan :

NO	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai	NILAI AKHIR
----	------------	------------------------------------	-------------

		Persiapa n alat	Persiapa n bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1.								
2.								
3.								
dst.								

**KRITERIA PENILAIAN
TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA**

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
I	2	3	4
I.	Persiapan Kerja		
	1.1 Menyiapkan peralatan	Lengkap sesuai	4
		Peralatan kurang 2 macam	3
		Peralatan kurang 3 macam	2
		Peralatan kurang 4 macam	1
		Tidak melakukan persiapan alat	0
	1.2 Menyiapkan Bahan	Lengkap sesuai	4
		Bahan kurang 1	3
		Bahan kurang 2	2
		Bahan kurang 3	1
		Tidak melakukan persiapan bahan	0
II	Proses (Sistematika dan CaraKerja)		
		Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistimatika benar dan menerapkan K3 selama bekerja	4
		Satu indikator tidak terpenuhi	3
		Dua indikator tidak terpenuhi	2
		Tiga indikator tidak terpenuhi	1
		Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan	0
III	Hasil Kerja		
		Sangat Baik	4
		Baik	3
		Cukup Baik	2
		Kurang Baik	1
		Tidak Baik	0
IV	Sikap Kerja		
	4.1 Penggunaan alat	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
	4.2 Keselamatan kerja	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
V	Waktu		
	5.1 Waktu penyelesaian	25% lebih cepat	4
		15% lebih cepat	3
		Tepat Waktu	2
		Tidak selesai tepat waktu	1
		Tidak selesai	0

Guru Mata Pelajaran

Surakarta, Juli 201
Mahasiswa PPL

Dra. Kurniasih
NIP.19680416 200501 2010

Ismi Nasya
NIM. 13511241040



PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840

SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com



F/751/WKS 1/21a

14 Juli 2014

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : XI / 2
Mata Pelajaran : Pastry Bakery
Materi Pokok : 3.9. Menganalisis kue dari adonan pie
4.9. Membuat kue dari adona pie
Pertemuan ke : 19 - 20
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit (225 menit)

A. KOMPETENSI INTI

- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDOKATOR

- 3.9. Menganalisis kue dari adonan pie
- 3.9.1. Menjelaskan pengertian dan fungsi adonan pie
 - 3.9.2. Mengidentifikasi karakteristik kue dari adonan pie
 - 3.9.3. Menjelaskan kriteria hasil yang diinginkan dalam pembuatan kue dari adonan pie
 - 3.9.4. Mengidentifikasi penyebab kesalahan dalam pembuatan kue dari adonan pie
- 4.9. Membuat aneka kue dari adonan pie
- 4.9.1. Memahami teknik membuat adonan pie
 - 4.9.2. Melakukan praktek membuat kue dari adonan pie

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang kue dari adonan pie, peserta didik dapat:

1. Menjelaskan pengertian dan fungsi adonan pie
2. Mengidentifikasi karakteristik kue dari adonan pie
3. Menjelaskan karakteristik kue dari adonan pie
4. Mengidentifikasi penyebab kesalahan dalam pembuatan produk
5. Memahami teknik pembuatan kue dari adonan pie
6. Membuat kue dari adonan pie

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian adonan pie
2. Fungsi adonan pie
3. Karakteristik kue dari adonan pie
4. Penyebab kesalahan dalam pembuatan kue dari adonan pie
5. Teknik pembuatan kue dari adonan pie
6. Resep kue dari adonan pie

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
Strategi Pembelajaran : Demonstrasi
Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : LCD, papan tulis, spidol

Media : Power Point

Sumber Belajar :

Cara Mudah Membuat Pai dan Quiche. 2005. PT Dian Digital Media : Jakarta

Roti Modern. 2010. Chendhawati. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta

Variasi Olahan Chocolate Chips. 2004. Ambarini. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 19

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas)3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik4. Memotifasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk menerima pelajaran	15 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati	145 menit

	<ol style="list-style-type: none"> a. Siswa mengamati foto/gambar macam-macam kue dari adonan pie pada power point yang ditayangkan oleh guru. b. Siswa memperhatikan penjelasan guru mengenai kue dari adonan pie. <ol style="list-style-type: none"> 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya seputar kue dari adonan pie. 3. Mengumpulkan Data <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa di bagi kedalam kelompok yaitu 8 kelompok dengan jumlah anggota 4 siswa. b. Setiap kelompok berdiskusi tentang kue dari adonan pie. 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa kelompok mengolah data hasil diskusi tentang kue dari adonan pie. b. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas. 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang bahan pengisi kue. b. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap. 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test). 2. Menutup pelajaran dengan doa dan salam. 	20 menit

Pertemuan 20

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotivasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat untuk menerima pelajaran 5. Guru mengecek kelengkapan pribadi peserta didik sebelum mengikuti praktik. 6. Guru Memberikan apersepsi kepada mengenai yang akan diberikan. 7. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. 	15 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Mengamati teknik membuat adonan pie. 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang penyebab kesalahan pembuatan 	145 menit

	kue dari adonan pie. 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen a. Siswa di bagi kedalam tugas kelompok yaitu 8 kelompok dengan jumlah anggota 4-5 siswa 3. Mengasosiasikan/mengolah informasi a. Setiap kelompok mempraktekan membuat kue dari adonan pie. 4. Mengkomunikasikan a. Siswa menyajikan dan mempresentasikan hasil praktek. b. Guru mengevaluasi hasil praktek siswa.	
Penutup	1. Guru memberitahukan materi minggu depan. 2. Menutup pelajaran dengan doa dan salam.	20menit

B. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Pengetahuan	Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan	• Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas
2.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja

1. Penilaian Pengetahuan

INDIKATOR DAN NORMA PENILAIAN

INDIKATOR SOAL TES TERTULIS

No.	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian
1.	Setelah mempelajari materi bahan pengisi kue siswa dapat menjelaskan mengenai pengertian adonan pie dengan santun.	Adonan pie adalah adonan kue berpasir yang cara pembuatannya tanpa tersentuh tangan, yaitu menggunakan 2 buah pisau untuk mencampur seluruh bahan.	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
2.	Setelah melakukan diskusi siswa dapat menyebutkan macam-macam bahan adonan pie dengan bertanggungjawab.	Tepung terigu, mentega, gula halus, kuning telur.	Nilai 25 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 10 jika

			menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab
3.	Setelah memahami pengertian bahan pengisi kue siswa dapat menjelaskan karakteristik adonan pie dengan jujur.	Adonan pie memiliki karakteristik tekstur berpasir, rasa manis, warna kekuningan dan aroma khas mentega.	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab
4.	Setelah memahami materi tentang adonan pie siswa dapat menyebutkan contoh kue dari adonan pie dengan santun	Nastar, putri salju dan pie buah.	Nilai 25 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab

SOAL TES TERTULIS

No.	Pertanyaan	Skor Maksimal
1.	Jelaskan pengertian adonan pie!	25
2.	Sebutkan macam-macam bahan pembuat adonan pie!	25
3.	Jelaskan karakteristik adonan pie!	25
4.	Sebutkan contoh kue yang dibuat dari	25

	adonan pie!	
Total Skor		100

2. Penilaian Ketrampilan

SOAL TES KETERAMPILAN	
No.	SOAL
1	Buatlah perencanaan pembuatan dan penyajian kue dari adonan pie!

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Unjuk kerja dalam presentasi, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

No.	Nama siswa	Presentasi Materi				Diskusi (Tanya Jawab)			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1.									
2.									
3.									
dst.									

Rubik penilaian

No	Indikator	Kreteria Penilaian
1.	Presentasi Materi	1. Isi materi lengkap dan menarik 2. Tata tulis benar 3. Tepat waktu dalam mengerjakan materi presentasi 4. Lancar dalam presentasi
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	Diskusi (Tanya Jawab)	1. Lancar menjawab pertanyaan 2. Lengkap menjawab pertanyaan 3. Cepat menanggapi pertanyaan 4. Berani mengungkapkan pendapat
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 8 dan skor minimal adalah 2. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 6 maka nilai yang diperoleh adalah: $6/8 = 0,75$ dikonveksi menjadi: $0,75 \times 4 = 3$

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 78 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
 - b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >78, yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat tugas makalah tentang kue dari adonan pie.
- b. Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK

Mata Pelajaran : Pastry Bakery
Kelas/Semester : XI/ Ganjil
Tahun Pelajaran : 2016/2017
Waktu Pengamatan :

NO .	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Persiapan alat	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1.								
2.								
3.								
dst.								

**KRITERIA PENILAIAN
TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA**

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
I	2	3	4
I.	Persiapan Kerja		
	1.1 Menyiapkan peralatan	Lengkap sesuai	4
		Peralatan kurang 2 macam	3
		Peralatan kurang 3 macam	2
		Peralatan kurang 4 macam	1
		Tidak melakukan persiapan alat	0
	1.2 Menyiapkan Bahan	Lengkap sesuai	4
		Bahan kurang 1	3
		Bahan kurang 2	2
		Bahan kurang 3	1
		Tidak melakukan persiapan bahan	0
II	Proses (Sistematika dan Cara Kerja)		
		Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja	4
		Satu indikator tidak terpenuhi	3
		Dua indikator tidak terpenuhi	2
		Tiga indikator tidak terpenuhi	1
		Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan	0
III	Hasil Kerja		
		Sangat Baik	4
		Baik	3
		Cukup Baik	2
		Kurang Baik	1
		Tidak Baik	0
IV	Sikap Kerja		
	4.1 Penggunaan alat	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	4.2 Keselamatan kerja	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
V	Waktu		
	5.1 Waktu penyelesaian	25% lebih cepat	4
		15% lebih cepat	3
		Tepat Waktu	2
		Tidak selesai tepat waktu	1
		Tidak selesai	0

Guru Mata Pelajaran

Surakarta, Juli 201

Mahasiswa PPL

Dra. Kurniasih
NIP.19680416 200501 2010

Ismi Nasya
NIM. 13511241040